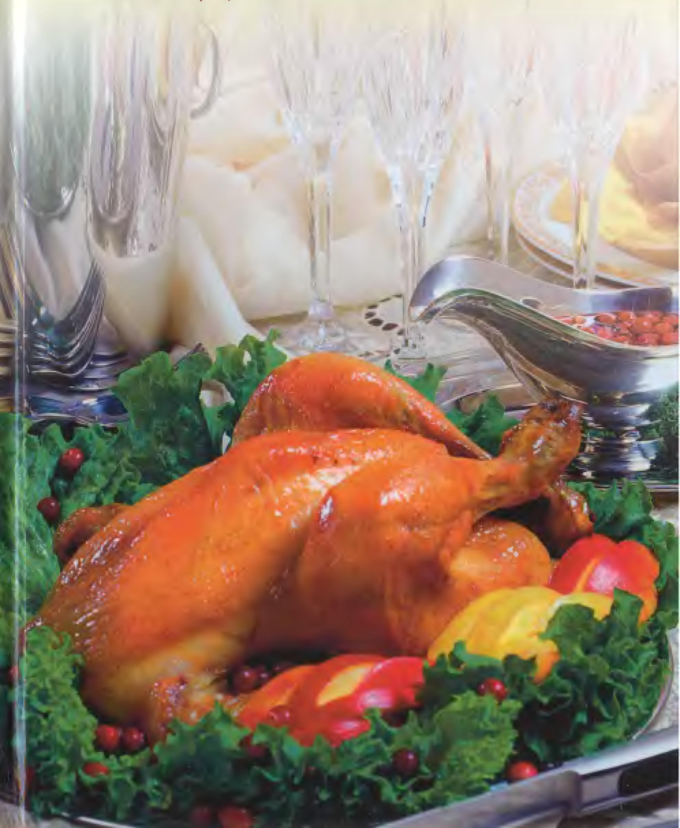
Лучшие блюда из КУРИЦЫ и ПТИЦЫ

ПРАЗДНИК БЕЗ ХЛОПОТ



УДК 641/642
ББК 36.99
Л 87

Автор-составитель *И. Родионова*

Оформление *М. Медведь, Н. Кудря*

Печатается с разрешения ООО «Респекс»

Л 87 **Лучшие** блюда из курицы и птицы. Праздник без хлопот. — М.: Эксмо, 2006. — 256 с.

ISBN 5-699-18328-0

С одной стороны, нельзя не согласиться с героем кинофильма «Кавказская пленница», что «птичку жалко», но с другой — нет ничего вкуснее блюд из пернатых. Блюда из кур, гусей, уток, индюшек и... конечно, дичи во все времена украшали наш стол и считались символом достатка и благополучия. Они стали традиционными для многих народов мира, например, американцы уже не представляют День благодарения без фаршированной индейки, а россияне без жареного гуся с яблоками или утки с квашеной капустой.

Книга содержит рецепты для различных способов приготовления мяса птицы. Кстати, в его состав входят не только белки и жиры, но и витамины (B_1, B_2, PP, A и D), и минеральные вещества — калий, натрий, фосфор, кальций, железо, медь. Воспользовавшись нашим изданием, любой кулинар, даже начинающий, сможет приготовить соответствующее случаю блюдо из птицы.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-18328-0

ОТ АВТОРА

НЕМНОГО ИСТОРИИ

ЛУКУЛЛОВ ПИР

Интересно, представляет ли себе наш читатель, какие глобальные изменения происходили в представлениях человека о культуре принятия пищи на протяжении многих и многих веков?! Завоевательные походы стирали старые и формировали новые границы государств; рождались, развивались и прекращали свое существование целые империи, роднились различные королевские династии!

Первый человек на Земле стал и первым поваром. Нашим далеким предкам уже было знакомо изысканное, а иногда — даже изощренное искусство кулинарии, зародившееся в Азии. Из азиатских стран, через Грецию, это искусство пришло сначала в Рим, а уже затем, постоянно меняясь, обогащаясь, подвергаясь влиянию моды (да-да, не удивляйтесь: существует и такое понятие, как кулинарная мода!) разных эпох и адаптируясь к местным традициям и вкусам, распространилось по всему миру.

Пиры известного римского полководца и гурмана Лукулла (ок. 117-56 гг. до н. э.) вошли в историю кулинарии как демонстрация потрясающей воображение роскоши (отсюда — крылатое выражение «Лукуллов пир»). Вот меню не самого пышного приема знаменитого военачальника:

«Устрицы из северных морей, дрозды со спаржей, пулярки, тушеные морские моллюски, запеченные в тесте цесарки, черные каштаны, кабан, поданный целиком, но состоящий из десятка приготовленных по-разному частей. К нему: репа, салат, редька и острый соус из морских рыб, огромная мурена с гарниром из морских раков, к ней соус из оливкового масла, уксуса, макрели и различного рода овощей, приготовленных на красном вине, гусиная печенка, испанские зайцы; утки, откормленные инжиром...» Последнее, согласитесь, весьма близко к теме нашей книги.

ГЕНИЙ ЛЕОНАРДО

Знаменитая сегодня на весь мир итальянская кухня во времена Леонардо да Винчи, к примеру, не отличалась разнообразием и какими-либо изысками. На Апеннинах в то время существовали кулинарные традиции, привнесенные готами: жирная пища, состоящая из огромного количества мяса или птицы да пресной поленты (высушенной на солнце кукурузной муки, разведенной водой). Правда, уже тогда кушанья обильно приправлялись специями или посыпались травами.

В те времена итальянцы еще не знали, что на свете существуют столь популярные в настоящее время картофель, томаты и другие овощи: их завезли из Нового Света лишь в XVII веке. Вино тогда практически всегда разводили водой или медом, а крепкие

спиртные напитки типа бренди использовали как лекарство и продавали только в аптеках. Мясо, рыбу и птицу, как правило, растирали до консистенции паштета: пропускали через сито и смешивали с медом и рисом. Кушанья сервировались не на блюдах, а на плоском хлебе, который затем съедался.

Такие кулинарные традиции оскорбляли чувство прекрасного эстета Леонардо да Винчи, и он решил ввести в обиход своих сограждан более утонченные блюда. В 1473 году он стал главным поваром в таверне «Три улитки» во Флоренции и начал прививать соотечественникам культуру еды.

Однако то, что сегодня можно было бы назвать «новой кухней» (фр. — nouvelle cuisine), вызвало у соотечественников Леонардо громкие вопли протеста. Крошечные порции изысканных кушаний, образующие красивые композиции, — и это вместо того, к чему привыкли посетители таверны: огромных тарелок, на которые грудой накладывались каша и никак не меньше полудюжины различных видов мяса!.. Как вы уже, наверное, догадались, эксперимент Леонардо с треском провалился, а таверна прогорела. Что ж, видно, и вправду всему свое время.

В Средние века на обедах в богатых домах Европы число перемен блюд могло достигать около двух десятков. Вина лились рекой, но признаком изысканности стола считалось все же количество еды. На стол подавались целые бычьи, кабаньи, оленьи туши, фаршированные дичью и овощами.

Леонардо же, долгое время живший при дворе одного влиятельного миланского синьора, не только продолжал эксперименты с новыми блюдами, но и создавал правила поведения за столом, ибо Мастера коробили манеры его хозяина. Вот что писал об этом сам художник: «У моего господина есть обычай привязывать к стульям гостей шкурки кроликов, о которые те могут вытирать свои жирные руки. Я нахожу

это недостойным нынешнего века. К тому же, когда после трапезы зверьков собирают и несут в прачечную, исходящее от них зловоние пропитывает другое белье, вместе с которым они стираются.

Не в большем восторге я и от привычки моего господина вытирать свой нож о юбку соседки по столу. Почему бы ему, подобно прочим придворным, не воспользоваться скатертью? Хотя после того как гости покидают обеденный зал, скатерти представляют собой картину полного хаоса и разорения». И Леонардо придумал... столовые салфетки.

Флорентийский посол в Милане так описал результаты эксперимента: «Вчера за обедом на стол перед каждым гостем были положены индивидуальные полотна, которые, по мнению Леонардо, предпочтительнее марать, нежели общую скатерть. Но никто не знал, что с ними делать. Некоторые расстелили полотнища на сиденьях. Некоторые в них сморкались. Некоторые, играя, бросали их друг в друга. А кто-то заворачивал в них кушанья и прятал в карман. И после окончания трапезы главная скатерть оказалась такой же грязной, как всегда».

Но, в конечном итоге, усилия Мастера не пропали даром, и жители Италии стали демонстрировать прекрасные манеры во время трапезы. В начале XVII века один англичанин, побывавший на Апеннинах, писал: «Я видел обычай, который не распространен ни в одной христианской стране, а лишь в Италии. Итальянцы... всегда пользуются маленькими вилами, когда режут мясо, и если кто-либо, сидя за едой в компании, коснется общего блюда руками, он нанесет собравшимся обиду как преступивший правила хороших манер... Причина этой диковины такова, что итальянцы не хотят, чтобы блюд касались руками, считая, что пальцы человека не всегда чисты».

Гость с Туманного Альбиона на удивление быстро привык к вилке и продолжал пользоваться, возвра-

тившись в родные пенаты, за что получил от соотечественников прозвище Вилконос. Он же, в свою очередь, жестко охарактеризовал их как грубых, невежественных, неуклюжих и жадных варваров. В этой истории самое удивительное, что речь идет о Британии, которая впоследствии стала символом чопорности, неукоснительного соблюдения этикета и изысканных манер!

Пользование во время принятия пищи ножом и вилкой стало общепринятым лишь к середине XVIII века, что значительно повысило культуру застолья.

В современной кулинарии приветствуется переход от тяжелой, насыщенной пищи к более легкой (менее жирной), ведь еда должна быть не только питательной, но и полезной.

Интересно, что в последнее время на первый план выходит мечта Леонардо — эстетическая составляющая трапезы: то есть красивое оформление и грамотная сервировка блюд.

ГОТОВИМСЯ К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ

ИМЕННЫЕ КАРТОЧКИ

Для того чтобы праздник удался, к нему нужно тщательно подготовиться. И чем больше так называемых мелочей вы предусмотрите заранее, чем лучше спланируете все, тем легче, как бы сама собой, сложится атмосфера доброжелательности и непринужденности.

Большую роль в подготовке любого праздника играют именные карточки: во-первых, каждый гость сразу видит свое место, что помогает избежать столпотворения. Во-вторых, на карточках приглашенный

может прочитать имена своих соседей, мало кому удается запомнить их с первого раза.

Кроме того, с помощью именных карточек можно объединить тех гостей, которые, по вашему мнению, смогут поддержать беседу, или рассадить тех, кому не хотелось бы оказаться рядом. До этого не додумался даже гений Леонардо!

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Несмотря на то что традиция наших предков предусматривает обильное угощение гостей, в наши дни интеллигентность в употреблении пищи связывается прежде всего с простотой.

Да и лишние калории, при нынешнем образе жизни большинства наших соотечественников, гостям ни к чему. Советуем составить меню небольшое, из простых, но интересных блюд. Важно помнить, что совершенным праздничный обед или ужин делают 3 вещи:

— привлекательно сервированный стол;
— вкусная пища;
— интересные люди.

Начинается застолье, как правило, с холодных закусок. Сначала подают острые, затем — салаты и мясные закуски. После этого можно предложить горячие: рыбные, мясные, грибные или овощные.

Отварную и жареную домашнюю птицу (цыплят, кур, индеек) ставят на стол на круглом фарфоровом блюде, на ножки надевают папильотки.

Крупную жареную дичь (рябчиков, куропаток) разрезают пополам, мелкую подают целиком. При раскладывании пользуются столовыми ложкой и вилкой.

Фаршированную курицу (галантин) нарезают ломтиками и предлагают гостям на круглом блюде, оформив гарниром.

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Правильно и красиво сервировать стол: так, чтобы гостям было удобно и приятно за ним праздновать, — большое искусство. Вкус и привычки хозяев при этом, конечно, имеют определенное значение, но все же существуют определенные правила сервировки стола, которые нужно соблюдать.

Расстояние между двумя приборами должно быть 60—80 см, иначе гости за столом будут вынуждены толкаться. Вилки всегда кладут зубцами вверх, чтобы они не повредили скатерть. Ножи располагают лезвием к тарелке, ложки — углублением вверх.

Как правило, расставлять посуду начинают с мелкой тарелки (на нее кладут салфетку) или с салфетки. Столовые приборы раскладывают вправо и влево от тарелок, начиная с приборов для главного блюда. Ножи кладут с правой стороны, вилки — с левой.

Слева от вилки ставят хлебную тарелочку, на нее кладут маленький нож (для сливочного масла). Приборы для десерта располагают над салфеткой: вилку — черенком влево, ложку — черенком вправо.

Бокал для напитка к главному блюду ставят над кончиком ножа (существуют и другие варианты). Для напитка к закуске бокал располагают справа — чуть ниже первого. Бокал для третьего напитка обычно размещают над двумя первыми.

Приборные салфетки (они прилагаются к каждому прибору) должны подчеркивать оформление стола, гармонично сочетаясь как со скатертью, так и с посудой. Салфетки красиво складывают или скрепляют специальными кольцами. Согласно правилам, в сложенном виде салфетка должна умещаться на маленькой тарелке.

Столовые приборы раскладывают таким образом, чтобы предмет, который гость использует первым,

был с краю, а те, которые ему понадобятся в последнюю очередь, лежали ближе всего к тарелке. Размещать столовые приборы необходимо строго параллельно друг другу. Концы ручек вилок, ложек и ножей должны находиться на одной линии с сервисной тарелкой и располагаться достаточно далеко от края стола — чтобы приглашенный случайно не смахнул их. Вместе с тем приборы следует класть хотя и не вплотную, но достаточно близко друг к другу и к тарелке: это создаст впечатление единства. Рассредоточенные столовые приборы вводят в заблуждение гостей и говорят о небрежности хозяйки.

Насколько бы обширно ни было меню, слева от тарелки не могут находиться больше 3 вилок, а справа — больше 3 ножей. Это вопрос как хорошего тона, так и удобства пользования. Если меню требует большего числа столовых приборов, их, по мере необходимости, вносят одновременно с переменой блюд. Запомните: ни один предмет не должен появляться на столе, если в нем нет нужды.

СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

ПРАЗДНИЧНАЯ СКАТЕРТЬ

Это основа сервировки стола. Она задает тон всей композиции: салфетки, посуда, приборы, свечи, цветы — все должно сочетаться со скатертью.

Самыми распространенными материалами для скатертей являются лен и хлопок.

По сравнению с хлопчатобумажными изделия изо льна — более прочные, тяжелые, с гладкой блестящей поверхностью. Такие скатерти наиболее гигиеничны, поскольку обладают высокой гигроскопичностью, меньше загрязняются и легче отстирываются.

Наиболее изысканные и дорогие скатерти — камчатные. Их делают изо льна и хлопка, с блестящими выпуклыми узорами.

Камчатные скатерти бывают разных размеров, с самыми разными рисунками: геометрическими фигурами, орнаментами, цветами, узорами... Их края часто делаются ажурными (строчки, мережки по краям). Стелют камчатные скатерти, как правило, в особо торжественных случаях.

Столовое белье должно соответствовать поводу застолья. При выборе скатерти очень важны не только фактура ткани, но и ее цвет.

Правила сервировки не допускают присутствие более 3 доминантных цветов. Плюс к этому они не должны противоречить друг другу, поэтому к скатертям с ярким рисунком следует относиться с осторожностью.

На пеструю лучше ставить одноцветную посуду, иначе стол может показаться довольно безвкусным. Яркие набивные скатерти больше уместны на детском празднике. Более изысканно выглядит дамастовое (люстриновое) белье белого цвета или пастельных тонов.

Перед тем как стелить скатерть, стол обычно покрывают мольтоном. Так называется подкладка из одноцветной хлопчатобумажной ткани. Мольтон защищает поверхность стола от горячей посуды, приглушает шум при расстановке приборов и посуды. Скатерти на мольтоне не скользят, не растягиваются и дольше служат, поскольку защищены от шершавой поверхности стола. Чтобы мольтон не морщил, его углы привязывают к ножкам стола тесемками или закрепляют резиновыми кольцами.

Скатерть должна быть безукоризненно чистой, подкрахмаленной и тщательно отутюженной.

Лучше всего она выглядит, когда края свисают на 20—30 см. Если нужно спрятать некрасивые ножки старого стола или козлы самодельного, их можно опустить и ниже.

Скатерть раскладывают на столе таким образом, чтобы средняя заглаженная складка шла параллельно длинной его стороне.

ХАРАКТЕРИСТИКА И ВЫБОР ПРИБОРНЫХ САЛФЕТОК

Неотъемлемой частью сервировки стола являются приборные салфетки. Часто они продаются в комплекте со скатертью. Классическая сервировка предписывает при оформлении стола использовать именно их. Но если хочется сделать праздничный стол более ярким и менее официальным, можно использовать салфетки и из других материалов.

Сейчас торговля предлагает множество самых разных салфеток. Они бывают различной величины, цвета, со всевозможными узорами или однотонные.

Как правило, салфетки выпускают сложенными вчетверо, со складками, зафиксированными специальной тепловой обработкой. В дальнейшем этот залом невозможно удалить, поэтому такие салфетки подходят для складывания далеко не всех фигур. Однако хорошо, что они не тянутся, и некоторые фигуры из них сложить легко и просто.

Наиболее часто салфетки делаются льняные и хлопчатобумажные.

Форма и размер салфеток тоже имеют значение: для сервировки чаще всего используют бумажные салфетки квадратной формы, размерами 33x33 см и 40x40 см. Полотняные салфетки обычно больше: их стандартный размер 50x50 см, но и это еще не пре-

дел. Маленькие бумажные салфетки (20x20 см) называют «коктейльными». Такие салфетки очень тонкие, поэтому из них не складывают фигуры, а просто выкладывают стопками во время коктейля или фуршета.

САЛФЕТКА КАК ЭЛЕМЕНТ ПРИБОРА

Существуют определенные правила расположения салфеток.

Если подают только одно блюдо, салфетку располагают перед десертными приборами. В том случае, когда застолье состоит не менее чем из 3 блюд и на столе присутствует полный набор столовых принадлежностей, ее кладут на тарелку.

Иногда салфетка кладется справа от приборов. Этот способ подходит только для большого стола, иначе она будет находиться слишком близко к бокалам.

Если на стол ставят тарелочку для хлеба, салфетку кладут слева, но не слишком далеко от нее, чтобы каждый гость сразу видел, какая из салфеток предназначена ему.

Если хлеб и масло не подают сразу, салфетку можно расположить на хлебной тарелочке.

Проблему можно решить еще одним способом: сложить салфетку в форме корзиночки для хлеба.

Плоские фигуры из салфеток обычно кладут на тарелку, иначе потребуется очень большой стол. Салфетку помещают перед прибором только при достаточной его ширине.

СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

Для фигурного складывания салфеток большое значение имеет материал, из которого они сделаны.

Салфетки из ткани требуют предварительной подготовки. Чтобы они держали форму, их крахмалят: для одних фигур — слегка, для других — сильно. Для того чтобы сложить хорошо накрахмаленную салфетку, нужно тщательно фиксировать все заломы: только в этом случае фигура долго держит форму.

Не следует хранить салфетки в сложенном виде, так как при этом могут образоваться лишние складки.

Складывают салфетки обычно непосредственно перед сервировкой стола. Некоторые фигуры выполнить непросто, поэтому нужно заранее потренироваться. При этом каждый раз лучше брать новую салфетку, так как старые заломы будут мешать при складывании следующей фигуры.

Для многих композиций требуются 2 одинаковые по размеру салфетки. Можно взять их одного цвета — это подчеркнет объем фигуры. Если же взять салфетки разных (но обязательно сочетающихся) цветов, композиция будет выглядеть более эффектно. При складывании таких фигур необходимо следить за тем, чтобы заломы салфеток совпадали.

Тем, кто заинтересовался этим умением, советуем приобрести книгу по сервировке: там даны описания складывания различных фигур («Заяц», «Джонка», «Веер», «Лягушка» и т. д.), а чтобы было более понятно, все они сопровождаются рисунками.

ПРАВИЛА ХОРОШЕГО ТОНА

До сих пор речь шла о том, как хозяевам сделать праздничное застолье ярким. Чтобы гости восторгались грамотно сервированным столом, но при этом никакие условности на них не давили и они чувство-

вали себя как дома. Наша следующая глава — для тех счастливчиков, которые получили приглашение на праздничный обед или ужин.

Правила обращения с соседями по столу...

После того как гости рассядутся за столом, каждый берет свою салфетку. Ее не затыкают за воротник и не оставляют нетронутой на столе только потому, что она красиво сложена. Салфетку, расправив, кладут на колени, где она и остается на протяжении всего времени, пока человек находится за столом. Время от времени ею вытирают губы и руки — оставлять жирные пятна на приборах и фужерах неприлично.

После окончания праздничного обеда или ужина салфетку кладут на стол перед собой, произвольно сложив или скатав.

Если нужно временно покинуть свое место за столом, то салфетку оставляют на стуле, сложив ее использованной стороной внутрь.

По правилам вилку держат в левой руке, нож — в правой. Именно так принято есть большинство блюд. Исключение составляют салаты и овощи: вилку при этом берут в правую руку. Ножи, вилки и ложки не следует держать близко от острых частей, которые соприкасаются с едой. Есть с ножа совершенно недопустимо.

Если во время еды возникло желание выпить воды, взять хлеб, масло и пр., необходимо отложить приборы так, как вы их держали: нож — ручкой вправо, вилку — ручкой влево. Если трапеза окончена, столовые приборы следует положить на тарелку вместе, ручками вправо.

Ложку всегда держат правой рукой, положив сверху большой палец. Не следует брать в рот слишком большую часть ложки. Ее нужно подносить ко рту зак-

ругленным краем и не широкой, а левой стороной переднего края.

Локти сидящего за столом должны быть прижаты (но так, чтобы это выглядело естественно) к телу. Широко расставленные локти — проявление дурного тона всегда: как за трапезой, так и во время беседы.

...и с различными кушаньями

Хлеб, нарезанный ломтиками, и булочки (целиком) обычно подаются на стол в плетеной корзинке или на деревянном подносе. И то, и другое берут рукой — ни в коем случае не вилкой. Едят хлеб, отламывая от него кусочек за кусочком: разрезать хлеб на мелкие части или отгрызать куски не принято. На домашних застольях действуют более мягкие правила: можно подбирать кусочком хлеба или булочки подливку с тарелки или крошить хлеб в нее. На официальных приемах и банкетах подобные вещи непозволительны.

Птицу едят с помощью ножа и вилки. Срезать мясо с косточек нужно осторожно, чтобы оно не выскользнуло и не упало на скатерть или пол. Дома, за семейной трапезой, можно брать куски птицы рукой — желательно левой. На официальных приемах и банкетах это недопустимо: то мясо, которое не удалось срезать с косточки, оставляют на них. При сервировке стола перед каждым прибором ставят специальную тарелочку для костей.

Отварной картофель можно разломить вилкой или разрезать ножом. При этом нарезать клубни следует не все сразу, а последовательно, по мере съедания.

ВВЕДЕНИЕ

Ну наконец-то и россияне дожили до продуктового изобилия! Сегодня наши соотечественники имеют возможность съесть на ужин кушанье, приготовленное не только из говядины, телятины, свинины, баранины, но и из кенгурятины. Любители рыбных блюд, скорее всего, предпочтут их: благо, «ужин» можно поймать самому, а можно купить в магазине — рыба там продается и мороженая, и охлажденная, и парная. Дары моря еще больше расширяют как повседневное, так и праздничное меню.

Те, кто предпочитает птицу, вполне могут полакомиться курятиной, утятиной, гусятиной, различными видами дичи, а также мясом... страусов. Причем это могут позволить себе если не все население нашей страны, повально, то уж жители областных городов и, тем более, мегаполисов — наверняка.

Раз уж речь зашла про птицу, рискнем предположить, что кушанья из нее предпочитают большинство россиян. Кулинарные пристрастия наших соотечественников уходят своими корнями в далекое прошлое. Испокон веков на крестьянских подворьях держали кур, уток, гусей и индюшек. Да и сегодня

вряд ли найдешь «домик в деревне», где нет домашней птицы.

...Вот так, постепенно, мы и подошли к теме нашей книги. Как, оказывается, много и какие разные кушанья можно приготовить из курицы, индейки, гуся и утки!

На наш взгляд, более популярного продукта не существует не только в нашей стране, но и во всем мире. Небольшой тест: продолжите словосочетание «утка по-...». Скорее всего, вы произнесете: «...пекински».Совершенно верно — в Китае ее готовят превосходно. Но существует и такое блюдо, как утка по-французски. Чтобы отведать ее, совсем не обязательно ехать в Страну высокой моды — это кушанье предлагает любой французский ресторанчик: хоть в Индии, хоть в Европе или в Австралии.

А знаете ли вы, сколько каждый год выращивают индеек ко Дню благодарения в Америке? Нет? Ничего страшного, мы сами недавно это узнали. Оказывается, 269 миллионов (!) — почти по штуке на каждого жителя страны.

Про кур и говорить нечего: В Европе — и, в частности, на Корсике — к XVIII веку их развелось столько, что остров в прямом смысле слова кишмя кишел ими. Говорят, что будущий император Франции, Наполеон Бонапарт, вынужденный на протяжении 30 лет ежедневно есть курятину (причем и на первое, и на второе, потому что в бедных семьях, как правило, тушку варили, получая, таким образом, и бульон, и отварное мясо), в конце концов возненавидел ее.

Позже он по достоинству оценил этот продукт, а почему? Да потому, что его новый повар, Лягюльер, рискуя головой (это не преувеличение, поскольку

император запретил кормить его птицей под страхом смертной казни через гильотину), приготовил курицу и подал ее Наполеону, даже не стараясь хоть как-то замаскировать ее. После того как Бонапарта уговорили попробовать кусочек, он был поражен тем обстоятельством, что кушанье вообще не имеет тех специфических запаха и вкуса, которые так раздражали его.

Виват, Лягюльер!

Но вернемся в наше время. Как вам идея устроить тематический воскресный обед? Скажем, на закуску подать салат из курицы с апельсинами, а в качестве основного блюда – гуся с яблоками.

Рецепты всех этих кушаний, конечно же, даются в нашем издании, иначе какой смысл огород городить?!

Но об этом — чуть позже, а начать увлекательный экскурс в Страну Кулинарию мы предлагаем с более прозаических вещей. Мы расскажем, чем же именно так полезны блюда из птицы (причем как домашней, так и дичи), а также научим правильно готовить их.

Уверены: в предлагаемой читателям книге каждый найдет для себя либо новое, либо интересное, ведь если, например, утка фаршированная вполне по силам многим, то индейка, фаршированная каштанами, смеем предположить, для большинства хозяек до сих пор является Terra incognita.

Название книги — «Лучшие блюда из птицы. Праздник без хлопот» тоже полностью соответствует истине: кушанья, приготовленные по предлагаемым рецептам, украсят собой любое торжество, а готовить их совсем не сложно.

Итак, просим пристегнуть ремни — мы отправляемся!

И ПОЛЕЗНО, И ВКУСНО. РАЗВЕ ТАК БЫВАЕТ?

К домашней птице принято относить кур, гусей, уток, индеек и цесарок. Птицеперерабатывающая промышленность предлагает непотрошеные, полупотрошеные и потрошеные тушки домашней птицы (в замороженном и охлажденном видах), потрошки (например, куриные печенку, сердечки, желудочки), колбасы, а также различные полуфабрикаты.

У птиц, в связи с особенностями их анатомии, самое полезное мясо — это грудка, а самое вкусное — бедро и ножка. Жировые отложения у них сосредоточены в строго определенных местах: под кожей и на внутренних органах.

Примечательно, что у молодой птицы мышечные волокна полнее, округлее, а соединительная ткань — более нежная. У водоплавающей птицы подкожные отложения жира обычно больше, чем у их «сухопутных» сородичей, мышечные волокна толще, зато соединительной ткани меньше, чем у кур и индеек.

У птиц, в отличие от всех остальных домашних животных, мясо подразделяется на белое и темное. Бегающие птицы (куры, индейки, цесарки) на груди и туловище имеют белое мясо, на ногах — темное. У водоплавающих (гуси и утки) все мясо темное.

Мясо птицы — это ценный источник белков, жиров, минеральных веществ и витаминов. Его химический состав зависит от степени упитанности пти-

цы, а кроме того, от вида, к которому она принадлежит. Содержание углеводов в мясе птиц невелико (оно не превышает 0,5%). Количество белка составляет в среднем 18—20%. В мясе очень жирной птицы — например у гуся — белка меньше (16%), а вот в индейках его содержание немного выше (19,5%).

В мясе птиц по сравнению с млекопитающими меньше соединительной ткани (а та, что есть, — более мягкая, нежная и равномерно распределена по всей тушке), следовательно, меньше неполноценных белков — коллагена и эластина. Соответственно больше полноценного.

По своему составу белки птичьего мяса относятся к высокоценным, содержащим все незаменимые аминокислоты, причем их содержание сбалансировано в оптимальных пропорциях.

В мясе птиц (белом и темном) много аминокислот, стимулирующих рост: триптофана, лизина и аргинина. Кроме того, в нем содержится глутаминовая кислота (и в приличном количестве), активно участвующая в выведении из организма продуктов распада пищевого белка — прежде всего аммиака.

Наличием глутаминовой кислоты обусловлены специфический аромат и вкус мяса птицы. Белое мясо (грудка) содержит больше азотистых экстрактивных веществ.

Содержание жира в мясе различных видов птицы, в зависимости от упитанности конкретной особи, варьируется: у кур — от 3,1 до 18,4%, у уток — от 3,1 до 38%. Особенно много жира в мясе гуся: 46%.

По содержанию неорганических минеральных веществ мясо домашней птицы не уступает таковому крупного рогатого скота, а иногда и превосходит его. Домашняя птица является ценным источником ви-

таминов: например, внутренний подкожный жир птицы богат витамином А. Еще один несомненный плюс — этот жир имеет сравнительно низкую температуру плавления (36,5°С), что способствует более легкому и полному усвоению его организмом человека.

Мясо дичи содержит больше белков и меньше жира, чем домашней птицы. Оно отличается своеобразными вкусом и запахом (иногда — горьковатым, но приятным привкусом) и содержит вещества, возбуждающие аппетит. Дичь в основном жарят, причем в целом виде.

Мясо дичи, прежде чем его готовить, выдерживают не менее 24 ч. Глухаря, дикую утку, дрофу маринуют.В холодильнике дичь можно хранить в течение 10—15 дней — в пере и непотрошеной. После ощипа птицы и потрошения ее следует готовить немедленно.

Иногда с грудки птицы снимают мякоть и из нее делают различные котлеты: натуральные, панированные, по-киевски. Остальная часть птицы может пойти на супы-пюре, бульоны. Мякоть с ножек и со скелета идет на приготовление рубленых изделий: котлет, шницелей, биточков, тефтелей, фрикаделек, рулетов.

Потроха используют для приготовления супов и рагу. Из головок и ножек варят бульон. Обжаренная печень подается как самостоятельное блюдо; кроме того, из нее готовят вкуснейший паштет.

Для салатов птицу отваривают, закладывая в горячую воду, а затем остужают. Все продукты, соусы и заправки для салата тоже должны быть охлажденными.

ПОДГОТОВКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Как уже упоминалось, мясо молодой домашней птицы — курицы, индейки, гуся, утки — нежное. Скажем, мясо бройлеров (цыплят, откормленных особым способом) размягчается за 15—30 мин, поэтому их рекомендуется жарить, запекать и тушить. Между тем мясо старой птицы при этих способах обработки становится вязким, поэтому его следует варить. Жаркое из старой птицы будет более сочным, если птицу тоже предварительно проварить (в течение 10—15 мин).

Возраст птицы можно определить нажатием на грудку: у молодой птицы кость — мягкая и гибкая, у старой — твердая и хрупкая.

Мясо курочек, как правило, жирнее и вкуснее, чем петухов. Их в потрошеном виде можно определить по шпорам.

Ощипывание. В личном хозяйстве птицу ощипывают сразу же после забоя. Первым делом выщипывают большие перья хвоста и крыльев, затем переходят к шее. Кожу птицы натягивают и, чтобы не повредить ее, перья выдергивают постепенно. Для того чтобы облегчить процесс, можно подержать тушку с перьями 1—2 мин в горячей воде (70—80°С): кожа после этого станет более мягкой, и перья будут легче выдергиваться. Не рекомендуется опускать тушку в более горячую воду или держать дольше указанного времени — кожа может лопнуть.

В продажу домашняя птица поступает в очищенном виде. Ее нужно только опалить над газовой плитой (или над пламенем спиртовки), чтобы удалить оставшийся на коже пух. При этом ножки и крылья

следует расправить, а затем тщательно промыть тушку (изнутри и снаружи). Перед жаркой кожу птицы следует обсушить полотенцем или мукой.

Чтобы хозяйки, особенно молодые, не забывали о гигиене, рекомендации по подготовке тушки к тому или иному виду термообработки часто повторяются в начале рецепта.

Потрошение птицы. После ощипывания у тушек отрубают ножки, голову и шейку, у некоторых птиц — и крылья. Затем разрезают брюшную полость от анального отверстия до грудной клетки. У жирной птицы через образовавшийся прорез вынимают жир и промывают его в холодной воде. Внутренности удаляют, стараясь не повредить при этом желчный пузырь, после этого тушку промывают изнутри. (У маленьких птиц внутренности можно удалить через отверстие у шеи.)

Перед тем как отрубить шейку, на ней разрезают кожу (вдоль, со стороны спины). Пищевод и зоб выдергивают, шейные позвонки отрезают (или отрубают). Образовавшееся отверстие закрывают оставшейся кожей.

Заправка. Тушки домашней птицы и дичи заправляют 3 способами: «в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки».

Самым простым способом является заправка тушки ***«в кармашек».*** Для этого кожу надрезают на брюшке, сбоку, и в разрезы вправляют ножки; у кур, кроме того, крылышки подвертывают к спинке. Этим способом заправляют гусей и уток, а также кур, предназначенных для варки.

«В одну нитку» («крестом») заправляют в основном дичь — рябчиков, куропаток, тетеревов, глухарей и фазанов. При заправке «в одну нитку» тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживая левой рукой, а правой пропускают через окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем ее под тушкой возвращают в первоначальное положение, еще раз пропускают под гузку, прижимают ножки к тушке и завязывают на спинке узел.

«В две нитки» заправляют кур, цыплят и индеек, предназначенных для жарки, а также крупную пернатую дичь. При этом способе заправки тушку тоже кладут на спинку и через мягкие части ножек пропускают поварскую иглу с ниткой. После этого, повернув тушку на бок, иглу пропускают сначала через одно крыло, затем — через кожу шеи, которой предварительно закрывают место отреза, и, наконец, через второе крыло. После этого концы нитки стягивают и завязывают узел. Вторую нитку пропускают через мышцы спинки, ближе к гузке, прижимают ножки к тушке и завязывают узел.

Вальдшнепов, дупелей и бекасов заправляют следующим образом: тупой стороной ножа слегка дробят ножки в голенях, после чего их переплетают и прижимают к грудке. К этому же месту пригибают головку и скрепляют тушку клювом, который пропускают через прокол в мягкой части ножек. У перепелов делают разрез между костью и сухожилием на одной ножке, ближе к коленному суставу. В этот разрез вставляют другую ножку.

Разрубка птицы. Тушку разрубают как с костями, так и без них. В первом варианте сначала отделяют

ножки и крылья; для того чтобы облегчить процесс, кости выворачивают из суставов. Затем при помощи специальных ножниц (или ножа) рубят вдоль грудку на 2 части и делят каждую половину на порционные куски.

После разделки домашней птицы остаются отходы. К ним относятся: головки, шейки, гребешки, крылышки, печень, желудок и сердце.

Отходами при обработке дичи являются только шейки.

Желудок глубоко надрезают вдоль почти пополам, удаляют его содержимое, снимают внутреннюю пленку и промывают.

От ***печени*** осторожно отрезают желчный пузырь и запачканные желчью места. Затем печень вымачивают в течение 2—3 ч в воде, меняя ее 3—4 раза, и ошпаривают, чтобы удалить горечь.

Сердце надрезают вдоль (почти пополам), промывают и вымачивают 1—1,5 ч в воде, дважды меняя ее.

Шейку и крылышки ощипывают, опаливают, удаляют с них пеньки перьев и тщательно обмывают несколько раз.

У ***гребешков*** отрезают острые концы и перья, а их самих вымачивают 2—3 ч в холодной воде, меняя ее 2 раза, затем гребешки ошпаривают кипятком, удаляют с них тонкую кожицу и промывают.

Ножки обдают горячей водой и тоже быстро снимают с них кожицу, затем обрубают коготки и промывают.

Головки ошпаривают, удаляют с них перо, опаливают и очищают кожу, затем отрубают клюв, вынимают кончиком маленького ножа глаза и горло, тщательно промывают.

Разделка тушек на филе. Мясо грудной части, называемое филе, принято срезать с костей. Для этого птицу кладут спинкой на разделочную доску, надрезают кожу вдоль грудки и отделяют ее. Ножки выворачивают из суставов.

С грудной кости мякоть срезают по возможности большим куском, кость-вилку, соединяющую обе половины, тоже перерубают пополам. Таким образом, из одной птицы получается 2 филе. Каждое состоит из 2 разделенных пленкой частей — большого внешнего пучка мышц и меньшего внутреннего, особенно нежного.

Маленькое филе отделяется от большого, из обоих затем удаляются сухожилия и пленки. Из большого филе вынимается кость-вилка. В мякоти большого филе острым ножом делается продолговатый надрез, в который вкладывается маленькое. Полученный таким образом кусок мяса формуется в натуральную птичью котлету.

Разделка дичи. Дичь, как правило, поступает в продажу в неочищенном виде. Ощипывать ее следует от шейки. Кожу при этом надо натянуть и перья выдергивать в направлении, обратном их росту. Ощипывать дичь будет легче, если тушку на несколько минут опустить в горячую (70—80°С) воду. Легче удалять перья также у птиц, которых держали 3—5 дней в подвешенном виде на холоде.

Чтобы выпотрошить птицу, от анального отверстия к грудной клетке делают разрез, из которого пальцами осторожно вынимают внутренности. При этом надо следить за тем, чтобы, как и в случае с курицей, не повредить желчный пузырь.

Выпотрошенную дичь тщательно промывают изнутри. Затем отрубают ножки (несколько ниже коленного сустава). Голову отрезают. Кожу на шейке разрезают (со стороны спинки). Отрубают шейку так, чтобы кожа осталась на тушке. Затем ее подворачивают под спинку, закрывая место отруба

Дичь формуют так же, как и домашнюю птицу. В мясе дичи много соединительной ткани, поэтому она плохо поддается тепловой обработке. Дикую птицу рекомендуется предварительно подержать несколько дней в неочищенном виде на холоде или, очистив, замариновать. Мясо старой птицы следует мариновать дольше, чем молодой.

ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ РАЗДЕЛКИ И СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ МЯСА

Мы отдаем себе отчет в том, что раздел оказался очень похожим на мини-энциклопедию, но пошли на это сознательно. Дело в том, что во многих рецепты приготовления блюд из птицы входят и другие мясопродукты. А чтобы приготовить мясо вкусно и сделать это занятие рациональным, нужно уметь с ним обращаться. Это значит так обработать пищу, чтобы подчеркнуть все ценные свойства продуктов.

Основные кулинарные термины, касающиеся обработки мяса, мы решили дать в алфавитном порядке.

Варка. Обычно варят более жилистые куски: шейную, грудную, боковую и лопаточную части, голову и голяшки, а также язык, почки и мозги. Варить мясо можно на пару или в воде. Мясо кладут в хо-

лодную воду и быстро доводят ее до кипения. Благодаря этому кусок мяса прогревается равномерно. В результате оно быстро размягчается и получается более сочным. Класть в кипяток можно только язык, почки и птицу.

После закипания воды снимают пену, а мясо продолжают готовить на слабом огне (85—90°С). Говядина становится мягкой по прошествии 2,5—3 ч, свинина и баранина — 2 ч, а телятина — 1 ч. Температура внутри куска готового мяса составляет 75—80°С. Соль, пряности и коренья добавляют примерно за 30 мин до окончания варки.

К слову: вместе с мясом можно варить и овощи.

Варка в скороварке. В ней лучше готовить богатую соединительной тканью говядину, мясо старого лося и дичи. Мясо кладут в скороварку в сыром виде или предварительно обжаренное. После этого добавляют немного отвара (или воды) и соль. При варке под давлением приправы и пряности влияют на вкус мяса гораздо сильнее, чем при обычной, поэтому кореньев в скороварку кладут немного.

Выделившийся в процессе приготовления мясной сок можно использовать для приготовления соуса.

Выдерживание. Вскоре после убоя у животных наступает оцепенение мышц, в результате чего мясо становится жестким и безвкусным. Мясо птицы и молодых животных нередко употребляют в пищу до начала оцепенения, хотя после окончания этого периода оно гораздо вкуснее. При обычной температуре оцепенение у домашней птицы длится 1—3 ч, у телятины — 4—8, у баранины и свинины — 8—12 ч.

Говядина, а также мясо старых диких животных и птиц нуждается в более длительном выдерживании, причем в подвешенном виде, по причине большого содержания соединительной ткани. С говяжьей туши предварительно снимается шкура, диких животных и дичь выдерживают вместе со шкурой (или с перьями).

Процесс должен протекать при температуре не выше +8°С: только в таком случае микробы не развиваются, а содержащиеся в мясе ферменты (органические вещества) образуют новые соединения, благодаря чему оно становится более мягким и вкусным.

Говядину выдерживают при температуре -4...+4°С в продолжение 10—12 дней (или +6...+8°С в течение 7—8 суток), дичь и мелких животных — примерно 1 неделю. Превышение этих сроков грозит обернуться порчей мяса.

Вымачивание. Мясо с кровью некоторое время вымачивают в холодной воде, затем промывают и лишь затем ставят варить. Слабосоленое мясо (менее 8% поваренной соли) вымачивают в холодной воде (температура ниже 15°С) в течение 3—5 ч. К слову: такое мясо можно варить и не вымачивая. Очень соленое мясо вымачивают тоже в холодной воде (температура ниже 15°С) примерно 1 сутки, меняя ее через 1, 2, 3, 6 и 12 ч.

Перед жаркой вымоченное мясо обсушивают полотенцем.

Жарка без жира. Этим способом хорошо готовить молодую баранину и свинину. Мясо жарят над горячими углями, в горячем духовом шкафу или в электрогриле.

Под воздействием инфракрасных лучей, излучаемых раскаленными углями или спиралью, мясо прогревается в 2—2,5 раза быстрее, чем при жарке на обычной сковороде. Потери жира и сока при этом ощутимо меньше, чем при других способах жарки, поэтому пища получается сочной и вкусной.

А чтобы сделать ее еще вкуснее, советуем незадолго до готовки опустить мясо в маринад, смазать растительным маслом и пряным соусом.

Жарка в духовом шкафу. Для этого рациональнее брать мясо большими кусками — весом в 1—3,5 кг. Из слишком толстых кусков бедра желательно удалить кость и свернуть мясо рулетом. Мелких животных и птицу жарят целиком.

Постное мясо, прежде чем поместить в духовой шкаф, смазывают разогретым сливочным маслом или сметаной, жирное поливают водой. Постное жаркое и рулет следует предварительно обжарить в жиру на сковороде на плите, чтобы образовалась румяная корочка.

Если жаркое жирное (гусь, свинина, утка), его ставят в духовой шкаф с температурой 230°С и, как только мясо подрумянится, резко понижают ее до требуемой. Как правило, мясо жарят при температуре 130—150°С (исключение — свинина: ее обрабатывают при 175—177°С). Небольшие кусочки мяса жарят при более высокой температуре. Продолжительность процесса зависит от их размеров и толщины.

Для измерения внутренней температуры куска мяса часто пользуются соответствующим термометром. Готовая говядина имеет температуру 71—75, баранина — 79—82, телятина — 75—77, свинина — 85°С. Тем-

пература бифштекса с кровью составляет 55, наполовину прожаренного— 65—70°С.

Во время жарки мясо периодически поливают горячим бульоном или водой (примерно каждые 10—15 мин). Жир, образующийся в процессе термообработки, время от времени вычерпывают, чтобы он не начал гореть. Готовность мяса проверяется иглой или спицей: из сырого выделяется красноватая жидкость, из прожаренного — ничего.

Жарка основным способом. Мясо жарят с небольшим количеством жира. В этих целях употребляются жиры, содержащие небольшое количество воды: растительное масло, растопленные животные жиры, растительный жир и смешанные (или, как их иначе называют, столовые) жиры. Сливочное масло и маргарин содержат много влаги (13—20%), поэтому на них жарить не рекомендуется, хотя иногда, чтобы придать мясу особый вкус, его готовят и на них.

Жир кладут на предварительно разогретую сковороду и доводят до 170—180°С (он при этом начинает слегка дымиться). Затем на сковороду помещают мясо и обжаривают его сначала с одной, а потом — с другой стороны. Если на одной сковороде жарят несколько порций мяса, перед каждой следующей жир хорошенько разогревают.

Перед тем как тушить мясо, его обжаривают на сковороде без крышки. При жарке под крышкой мясо не подрумянивается.

При жарке мяса во фритюре (это когда количество жира в 4—5 раз превышает массу продукта) жир разогревают в гусятнице. Когда его температура будет настолько высокой, что опущенная мокрая спица или вилка шипят, кладут ломтики мяса. Они дол-

жны свободно плавать в жире, и их следует класть в таком количестве, чтобы жир не слишком остывал. Подрумяненные с обеих сторон ломти мяса выкладывают на бумагу, чтобы в нее впитался излишний жир.

Натуральной жаркой называется такая, когда мясо (или фарш) кладут на куски фольги в таком количестве, чтобы каждую порцию можно было полностью завернуть. Мясо посыпают солью и пряностями, тщательно заворачивают (чтобы не вытекал выделяющийся сок) и запекают при температуре 170—190°С до готовности (20—30 мин). Затем мясо вынимают из фольги, а сок используют в качестве соуса.

Вместо фольги можно использовать пергамент.

Запекание. Из вареного, тушеного и жареного мяса можно приготовить совершенно новое блюдо, если запечь его. Мясо помещают в огнеупорную форму, покрывают слоем густого соуса и запекают в очень горячем духовом шкафу (при температуре 220—250°С) до образования золотистой корочки.

Измельчение в мясорубке. Мякоть нарезают небольшими кусочками, сухожилия и пленки удаляют. Мясо кладут в мясорубку и прижимают к винту деревянной ложкой или пестиком (но не пальцами!). Для того чтобы выход фарша был более полным, можно, после того как мясо пропущено через мясорубку, положить в нее намоченный белый хлеб, репчатый лук, вареный картофель или свеклу — словом, все, что входит в рецептуру приготовляемого кушанья.

Измельчение ножом. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо измельчить. Обычно

подобной процедуре подвергается мясо второго сорта. Ножом измельчают также вареное и жареное мясо, колбасу, ветчину. Мясо следует нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, а затем измельчить на специальной доске одним или двумя острыми ножами.

В сырое рубленое мясо кладут приправы и вливают немного воды. Белый хлеб и картофель добавлять нельзя.

Рубленое мясо используется также для приготовления соусов.

Маринование. Органические кислоты — уксусная, лимонная, молочная, винная и аскорбиновая — делают мясо более мягким и нежным. Чтобы сделать мясо старых, диких животных, птиц и говядину более мягким, его, как уже говорилось, перед приготовлением держат в маринаде. Иногда маринуют мясо молодых животных, но уже с другой целью: чтобы придать ему специфический вкус.

Продолжительность маринования мяса старых животных составляет до 1 недели, а чтобы приготовить вкусный шашлык, мясо необходимо положить в маринад на несколько часов.

Маринада должно быть столько, чтобы он едва покрывал мясо: его излишки растворяют полезные вещества, входящие в состав мяса. Обычно маринад готовят из расчета 1/2—1 стакан на 1 кг мяса. Жидкость должна быть холодной (4—6°С).

В качестве маринадов можно использовать:

— простоквашу, пахту или сыворотку;

— вино (или кислый фруктовый сок: яблочный, смородиновый, лимонный);

— столовый уксус (2—3%-ный) с различными приправами: репчатым луком, перцем, лавровым листом, гвоздикой и зеленью;

— пряные соусы с растительным маслом, уксусом, вином или соком.

Часто состав конкретного маринада дается в соответствующем рецепте.

Напоминаем: во время маринования мясо лучше держать в холодном помещении (при температуре не выше +8°С).

Нарезание. Прежде чем разрезать большой кусок мяса на ломтики, следует удалить пленки, сухожилия и вкрапления жира. Мясо нарезают всегда поперек волокон, нож должен быть очень острым и тонким. Если же предполагается готовить бефстроганов, то сначала отрезают ломтик поперек волокон и затем измельчают его полосками.

Большие куски жареного и вареного мяса перед нарезанием лучше немного остудить. В этом случае поверхность среза получится более гладкой и чистой, а ломтики останутся более сочным, так как из остывшего мяса выделяется меньше сока.

Обмывание. Под проточной водой обмывают только большой кусок мяса: ломтики не моют (так же, как и фарш). Если с куска мяса надо удалить кусочки бумаги или сор, прилипший к нему, то его протирают смоченным в горячей воде полотенцем или скоблят загрязненные места ножом.

Опаливание. На ощипанной птице, как правило, остается пух. В этом случае прибегают к опаливанию.

Тушку обсушивают полотенцем или сильно натирают мукой, затем расправляют крылья и лапки и держат над огнем. После опаливания птицу промывают.

Отбивка. Ломтики мяса и нарезанные для жарки кусочки мяса отбивают, чтобы оно стало мягче. Если мясо молодое, отбивать его необязательно.

Для отбивки используется деревянный или металлический молоток-секач. У некоторых металлических молотков с одной стороны находится острый нож, которым разрезают пленки. Мякоть слегка отбивают гладкой стороной молотка или спинкой ножа. Чтобы мясо не прилипало к молотку, его время от времени опускают в холодную воду.

Панирование. Благодаря панировке влажные поверхности продуктов становятся более сухими, лучше обжариваются, а мясо при этом сохраняет сочность. Мясо обваливают или в молотых сухарях, или в муке, либо сначала его смачивают в яйце, а затем обваливают в муке или молотых сухарях.

В некоторых случаях мясо обваливают в яйце и муке повторно.

Перевязывание. Поскольку мясо сохраняет в готовом виде ту форму, которую ему придали в сыром виде, то ножки и крылышки кур и других птиц связывают, чтобы тушка птицы приняла округлую форму. Кусок мяса, предназначенный для жаркого, неправильной формы, перевязывают в виде толстой колбасы. Мясо боковой части туши посыпают пряностями или покрывают начинкой и сворачивают в виде равномерного по толщине рулета.

Перевязывают его льняной бечевкой — бумажная крошится и может попасть в пищу. Маленькие рулетики обвязывают шпагатом (один конец оставляют незакрепленным). Длина шпагата не должна превышать 25 см, так как слишком длинный трудно развязывать.

Пережаривание. Дичь и старую домашнюю птицу рекомендуется сначала отварить, дать подсохнуть, а уже потом жарить в большом количестве жира. Для этого мякоть нарезают красивыми ломтиками; в некоторых случаях их панируют в муке (или молотых сухарях).

Перерезание пленки. Имеющиеся вокруг и внутри кусков мяса пленки при жарке стягиваются, и кушанье становится некрасивым. Вот почему пленки следует предварительно прорезать в нескольких местах острым ножом.

Пленки, находящиеся внутри ломтиков, перерезают, отбивая мясо острым ножом.

Размягчение ферментами. Смягчить соединительные и мышечные ткани мяса можно при помощи ферментов животного, растительного или бактериального происхождения. В настоящее время налажено промышленное производство препаратов, содержащих подобные вещества. Их следует применять лишь в том случае, если мясо — жесткое, старое.

Препараты ферментов представляют собой порошки и жидкости. Порошками посыпают мясо. Растворы употребляются для его вымачивания или для мышечных инъекций. Наиболее активными из них являются фицин (содержится в листьях и молодых

ростках инжира), папаин (обнаружен в соке дерева папайя), бромелин (получают из ананаса) и римопротелин (извлекают из соевых бобов).

Разрезание на куски. Готовое жаркое нарезают на кухне (или непосредственно) за столом на порционные куски. Птица и жаркое из грудинки разрезаются вместе с костями. У крупных индюков, гусей и фазанов мякоть грудинки часто срезается с костей и измельчается, ножки и крылья отрубаются. Кости остаются в тушке.

Для разрезания используется большой нож и большая вилка с 2 зубцами, чтобы придерживать мясо.

Скобление. Поверхность жирной свинины скоблят острым ножом. Таким способом шпик очищается лучше всего.

Скоблят также постную говядину, когда хотят получить нежную и сочную массу без соединительной ткани. Делается это неострым ножом или краем металлической ложки. Если нож будет острый, то в наскобленное мясо попадет и соединительная ткань — тогда как тупой извлечет только мякоть.

Скобленка употребляется (в приправленном виде) для приготовления мяса по-татарски. А еще ее можно смешать с предварительно замоченным белым хлебом и использовать для приготовления жареных блюд.

Тепловая обработка. К ней относятся варка, тушение, жарка основным способом, жарка без жира и в духовом шкафу. При тепловой обработке меняется цвет мяса, уменьшается содержание воды, формируются новые вкусовые и образуются ароматические вещества. Эти изменения в целом полезны, так как в

результате микробы погибают, белки в свернутом виде усваиваются лучше, чем в сыром, а приятный запах жареного или тушеного мяса способствует выделению пищеварительных соков органами внутренней секреции.

Блюд, приготовляемых без тепловой обработки, очень мало.

Тушение. Тушат в основном грудную, боковую и лопаточную части, а также сердце, печень и почки. Мясо нарезают мелкими кусочками (или тушат его целым куском).

Во втором случае говядину (или телятину) можно перевязать шпагатом в виде ровного продолговатого рулета. Иногда мясо предварительно обжаривают в горячем жиру до образования светло-коричневой корочки, затем добавляют жидкость и тушат в закрытой посуде на слабом огне до готовности. Процесс тушения можно ускорить, если добавить в мясо кислые пищевые продукты.

Необжаренное мясо кладут с небольшим количеством жира в специальную посуду, накрывают крышкой и тушат в собственном соку. Этот способ, как правило, применяется тогда, когда обжаривание не рекомендуется (например, в диетическом питании). Вообще же, обжаренное мясо вкуснее. Для вкуса в мясное блюдо добавляют лук, коренья и томатное пюре. Если мясо — необжаренное, при тушении можно положить маргарин и сливочное масло.

Удаление и зачистка костей. Обычно кости из мяса вырезают. Чтобы срезать мясо с ребер, надо выгнуть спинной конец ребра в сторону брюшной полости. Покрывающий ребра слой соединительной ткани разрезается острым ножом вдоль кости, и ребра вытаскиваются.

При приготовлении некоторых блюд (например, натуральных котлет) оставляют маленькие концы реберных костей (длиной 4—6 см). Чтобы при жарении они остались белыми, их очищают ножом от соединительной ткани.

Формовка. После нарезания и отбивки ломтики мяса формуют ножом, заворачивая, если нужно, тонкие края мяса вдвойне и выравнивая, нажимая на них краем ножа.

Ножки птицы при формовке вправляются в «кармашки» — разрезы, сделанные в нижней части с обеих сторон брюшка. Брюшко кур и мелкую дичь в некоторых случаях зашивают, чтобы их округлая форма сохранилась и при тепловой обработке.

Шпигование. Постное мясо начиняют шпиком для повышения его жирности. Брусочки шпика длиной 5—6 см и толщиной 5 мм вводят в мясо шпиговкой или втыкают в проколы в мясе, сделанные острым ножом.

Жирное мясо для улучшения вкуса шпигуют кусочками репчатого лука, петрушки, сельдерея, яблок или очищенными от косточек сливами.

...Ну и, прежде чем пожелать читателям семь футов под килем в их самостоятельном плавании по, образно говоря, молочным рекам с кисельными берегами, надеемся, что мы с честью справились со своей задачей. Мы рассказали всем, кому интересна эта тема, о подводных течениях в кулинарии, научили лавировать между подводными рифами и учитывать «климатические условия».

Удачи!

САЛАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

200 г мяса птицы, 200 г майонеза, 100 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 150 г моркови, 100 г свежих яблок, апельсины, зелень, специи, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить, почистить и мелко нарезать.

Мясо птицы отварить в подсоленной воде со специями и нарезать маленькими кусочками.

Яблоки и соленые огурцы измельчить.

Подготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить половиной подготовленного майонеза.

Украсить салат дольками яблок, апельсина, зеленью и полить оставшимся майонезом.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ И ФАСОЛИ

200 г мяса птицы, 2 стакана фасоли, 2 вареных яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки уксуса, 3—4 ст. ложки растительного масла, хрен, красный перец, зелень петрушки и кинза, соль по вкусу.

Мясо птицы отварить, остудить и нарезать. Положить в салатник хорошо сваренную фасоль, прибавить репчатый лук, нарезанный тонкой соломкой, измельченные мясо и вареные яйца, соль и перец.

Салат заправить растительным маслом и уксусом, все хорошо перемешать и посыпать мелко натертым хреном.

Украсить салат зеленью петрушки и кинзой.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

400 г вареного мяса птицы, 2—3 огурца, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Птицу нарезать мелкими кусочками, огурцы — кружочками.

Все перемешать, заправить майонезом и посолить.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ СО СПАРЖЕЙ И АНАНАСОМ

400 г вареного мяса птицы, 300 г консервированной спаржи, 100 г ананаса, 200 г майонеза.

Мясо птицы, спаржу и ананасы нарезать маленькими кусочками, перемешать, слегка посолить и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С АНАНАСОМ

550 г вареного мяса птицы, 2 вареных яйца, 100 г вареных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г консервированных ананасов, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Птицу, спаржу, шампиньоны и ананас нарезать маленькими кусочками. Яйца разрезать на 4 части.

Все продукты смешать и добавить по вкусу соль. Заправить салат майонезом.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ С МАЛИНОЙ

300 г вареного мяса птицы, 200 г красного сладкого перца, 3 вареных яйца, 100 г малины, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Мясо птицы нарезать мелкими кусочками. Перец очистить от семян и нарезать мелкой соломкой. Яйца разрезать на 4 части.

Все смешать с майонезом, положить ягоды и слегка посолить.

Пряности не добавлять!

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ И АЙВЫ

200 г отварного мяса птицы, 1 айва, 1 яблоко, 1—2 маринованных огурца, 1 сваренный клубень картофеля, 2 вареных яйца, 4 ст. ложки сметанного соуса, зелень.

***Для соуса:** 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень.*

Мясо птицы, очищенный отварной картофель, яблоки и огурцы нарезать тонкими ломтиками, вареные яйца — дольками (или разрезать пополам фигурным ножом).

Разложить в салатнице все компоненты в определенном порядке: в середину выложить картофель и посолить, сверху положить яйца. Вокруг горками разложить огурцы, мясо, айву и зелень.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, снять с огня, частями добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и вновь проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

Все залить сметанным соусом, но так, чтобы компоненты салата были видны.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С АНАНАСАМИ

600 г птицы, 100 г ветчины, 75 г спаржи, 70 мл лимонного сока, 100 г зеленого салата, 50 г помидоров, 60 г майонеза, 50 г ананаса, 40 мл яичного ликера, перец, соль.

Предварительно отваренную со специями птицу разделать: отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Нарезать ананас кубиками, ветчину — тонкими ломтиками, спаржу — кусочками. Приготовленные продукты смешать и полить лимонным соком.

В майонез добавить соль, перец, яичный ликер и тщательно перемешать. Приготовленным соусом залить продукты и поставить в холодное место на 1—2 ч.

Готовый салат украсить измельченным зеленым салатом и кружочками помидоров.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ

250 г птицы, 4 вареных яйца, 250 г картофеля, 150 г огурцов, 50 г зеленого салата, 40 г маслин, 150 г майонеза, 50 г кетчупа, перец, соль по вкусу.

Огурцы нарезать тонкими кружочками. Вареные птицу и картофель нарезать тонкими ломтиками,

вареные яйца почистить и измельчить, листья салата нашинковать. Приготовленные продукты смешать, заправить майонезом, добавить кетчуп, соль и перец.

Все тщательно перемешать и выложить в салатницу. Украсить дольками яиц, листьями салата, кружками огурцов и маслинами.

Салат можно выложить в корзиночки из сдобного теста и украсить желтком вареных яиц.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ЯБЛОКАМИ

300 г мяса птицы, 3 вареных яйца, 3 яблока, 200 г майонеза, зелень, соль по вкусу.

Мясо птицы обжарить и тонко нарезать. Добавить измельченные яичные желтки, мелко нарезанные яблоки (без кожицы). Заправить все майонезом, смешанным с мелко нарубленными яичными белками.

Готовый салат украсить зеленью петрушки и укропом.

САЛАТ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

200—300 г курицы, 2—3 шт. картофеля, 1 свежий огурец, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, зелень, майонез.

Куриное мясо пропустить через мясорубку, сделать фрикадельки и отварить их. Овощи нарезать кубиками, добавить вареное яйцо и майонез. Готовые фрикадельки смешать с овощами.

Салат выложить горкой, украсить зеленым горошком и зеленью (по сезону).

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

200 г филе курицы, 200 г свежей капусты, 2 яблока, 50 г сельдерея, 1 морковь, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, 1 ч. ложка хрена в уксусе, 1 ст. ложка оливкового масла, сахар, соль.

Вареное (или жареное) филе курицы нарезать полосками. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей натереть на овощной терке, добавить хрен в уксусе, оливковое масло, соль, сахар и горошек.

Все это смешать с филе курицы, залить сметаной и осторожно переложить в салатник.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

250 г отварного куриного мяса, 100 г зеленого консервированного горошка, 100 г моркови, 3—4 ст. ложки майонеза, зелень.

Мясо и отваренную морковь нарезать кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и все заправить майонезом.

Выложить смесь в салатник, украсить «колокольчиками» из моркови и зеленью.

Можно подавать и как закуску.

САЛАТ С КУРИНЫМ МЯСОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1/2 курицы, 1 большой кочан цветной капусты, 1 свежий огурец, 3 помидора, зеленый лук, укроп, соль по вкусу.

Для соуса: 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, снять с огня, частями добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и вновь проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

Вареное куриное мясо отделить от костей и нарезать тонкими кусочками. Цветную капусту разобрать на соцветия, варить около 15 мин в подсоленной воде, затем вынуть шумовкой. Свежий огурец и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Мясо переложить овощами, полить сметанным соусом, посолить, посыпать луком, укропом и консервированным горошком.

Такой же салат можно приготовить из другого мяса — гуся, утки, индейки, разной дичи.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ

1 стакан риса, 50 г сливочного масла, 50 г мяса запеченной курицы, 1 яблоко, 1 помидор, 75 г майонеза, 50 г сметаны, сок 1/2 лимона, зелень петрушки, пряности по вкусу, белый хлеб.

Перебранный, вымытый и подсушенный рис обжарить на масле, залить подсоленной кипящей водой и тушить, не размешивая, до готовности (на среднем огне). Когда остынет, добавить в него мелкие кубики куриного мяса, очищенное и нарезанное яблоко и измельченные помидоры.

Майонез смешать со сметаной, добавить пряности, посолить и заправить салат. Посыпать его измельченной зеленью петрушки.

Подавать с тостами из белого хлеба.

САЛАТ «БАШКИРСКИЙ»

140 г курицы, 30 г свежих огурцов, 30 г свежих яблок, 20 г соуса (майонез со сметаной), зелень, соль по вкусу.

Вареную мякоть птицы (без кожи), чищеные свежие огурцы, яблоки (без кожицы и семенных гнезд) нарезать тонкой соломкой. Затем слоями уложить продукты в фужер или бокал, полить соусом. Украсить ломтиками огурцов и яблок.

Посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

500 г вареной курицы, ветчина, яблоки, апельсины, свежие огурцы, майонез, сметана, сыр, зелень, соль по вкусу.

Мякоть вареной курицы, очищенные яблоки, апельсины, ветчину и свежие огурцы нарезать соломкой. Перемешать продукты, заправить их майонезом со сметаной (в равных пропорциях), посолить и выложить горкой в вазу (или салатник).

Украсить салат веточками зелени и посыпать тертым сыром.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 курица (жареная или вареная), 2—3 шт. картофеля, 1 огурец, 100 г спаржи, 1 вареная морковь, 100 г стручков фасоли, 1 помидор, 100 г зеленого салата, 100 мл заправки из растительного масла и уксуса, соль.

На середину салатника горкой выложить нарезанный зеленый салат, а вокруг него расположить все овощи — «букетами». Филе курицы нарезать тонкими широкими ломтиками и уложить на зеленый салат в виде пирамидки, в середину которой поместить красивую ветку сельдерея или листики салата.

При подаче на стол салат слегка посолить и полить заправкой из масла и уксуса.

Свежие овощи можно заменить консервированными (спаржей, цветной капустой, горошком, стручками фасоли, помидорами и др.).

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ТОМАТОМ-ПЮРЕ

400 г вареной курицы, 200 г маринованных огурцов, 100 г отварного картофеля, 150 г зеленого горошка, 3 вареных яйца, 200 г майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка томата-пюре, перец, сахар, соль по вкусу.

Очищенные огурцы, картофель, отварное куриное филе и яйца нарезать полосками.

Приготовление соуса: в майонез добавить соль, сахар, перец, лимонный сок и томат-пюре.

В соус сначала положить огурцы, горошек и яйца, а затем добавить картофель. Смесь осторожно переложить в салатник.

Украсить салат горошком, яйцом и зеленью.

САЛАТ ОСТРЫЙ

500 г курицы, 2 маринованных яблока, 20 консервированных маслин (без косточек), 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, лимонная кислота, зелень, соль по вкусу.

Отварную мякоть птицы (без кожи) нарезать ломтиками, маринованные яблоки и репчатый лук — тоже ломтиками (или кубиками). Добавить маслины. Все перемешать, посолить, добавить по вкусу лимонную кислоту и заправить майонезом.

Салат выложить горкой, украсить маслинами и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ И КРАБОВ

1 курица, 500 г картофеля, 300 г соленых огурцов, 100 г салата, 120 г консервированного зеленого горошка, 6 вареных яиц, 60 г крабов, 15 г чернослива, 10 г сахара, 550 г майонеза со сметаной, 30 г зелени петрушки, специи, соль по вкусу.

Сварить (или зажарить) тушку курицы заправленную в «кармашек»: в разрезы кожи на брюшине вставить концы обрубленных ножек, а крылышки подвернуть за спину. Охладить ее, разрубить на 4 части, отделить мясо от кожи и костей. Мясо нарезать ломтиками (длинные кусочки оставить для оформления салата). В посуду выложить нарезанные листья салата, мясо курицы, картофель, огурцы, вареные яйца и зеленый горошек. Заправить майонезом со сметаной.

Перемешать, добавить по вкусу соль, молотый перец, сахар.

Сочную салатную массу выложить горкой на листья салата. Украсить дольками (кружочками) яйца, кусочками крабов, смоченных салатной заправкой, длинными ломтиками жареного мяса курицы, черносливом и веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ, ЯБЛОК И АПЕЛЬСИНОВ

40 г мяса курицы, 25 г консервированного зеленого горошка, 50 г яблок, 20 г апельсина, 1 вареное яйцо, 30 г майонеза, зеленый салат, зелень.

Вареное куриное мясо (филейная часть) и свежие яблоки нарезать мелкими кубиками. Смешать продукты с зеленым горошком, заправить 20 г майонеза, перемешать и выложить на блюдо на листья зеленого салата.

Украсить кружочками апельсинов, дольками яйца и зеленью. Сверху нанести сетку оставшимся майонезом.

САЛАТ ИЗ КУРЯТИНЫ С ЯБЛОКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

1 отварная куриная грудка, 1 яблоко, по 2 ст. ложки майонеза и сметаны, сок 1/2 лимона, 1 пучок зеленого салата, 1 корень сельдерея, 1 пучок редиса, сахар, соль по вкусу.

Отварную курятину нарезать кубиками. Сельдерей почистить, промыть и слегка отварить. Яблоко натереть на крупной терке. Все соединить и сбрызнуть лимонным соком. Заправить майонезом со сметаной, добавить сахар, соль и хорошо перемешать.

Подать салат порциями на листьях зеленого салата, украсив красиво нарезанным редисом.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ И ЯБЛОК

400 г вареного куриного мяса, 150 г яблок, 100 г апельсинов, 100 г персиков, 50 г вишни, 200 г майонеза, 100 г сгущенного молока без сахара, лимонный сок.

Курицу отварить, остудить, снять кожицу и удалить кости. Мясо сбрызнуть лимонным соком. Персики и яблоки очистить от кожуры, сердцевины и косточек. Все компоненты нарезать ломтиками.

Заправить салат майонезом со сгущенным молоком, перемешать и поставить в холодное место в закрытой посуде на 1 ч.

После этого переложить смесь в салатницу, украсить вишнями и дольками апельсина.

САЛАТ КУРИНЫЙ С ОКОРОКОМ, СЫРОМ И ЯЙЦАМИ

120 г куриного мяса, 25 г копчено-вареного окорока (без шкуры и костей), 10 г сыра, 2 вареных яйца, 15 г сладкого перца, 1 $^1/_2$ ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Отделенную от кожи мякоть вареной курицы и окорок нарезать соломкой. Сыр натереть на терке, 1 яйцо мелко порубить. Все перемешать и заправить майонезом.

При подаче салат украсить «матрешкой» из вареного яйца и красного перца.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ХРЕНОМ

300 г жареного (или тушеного) мяса курицы, 3 вареных яйца, 1 маринованный огурец, 1—3 ст. ложки соуса из хрена, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, зелень.

Мясо птицы, огурцы, яйцо и лук нарезать соломкой (или брусочками), смешать и выложить в салатник. Все залить соусом из хрена, со сметаной.

Украсить салат яйцом, ломтиками маринованного огурца и зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ

300 г мяса курицы, 150 г моркови, 100 г консервированного горошка, 100 г майонеза, 50 г очищенных грецких орехов, зелень, специи, перец, соль.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями и нарезать кубиками. Морковь отварить в подсоленной воде и натереть на крупной терке. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, перец, заправить майонезом.

Готовый салат украсить зеленью и грецкими орехами.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ

350 г курицы, 150 г яблок, 100 г консервированного горошка, 50 г зеленого лука, 50 г корня сельдерея, 150 г вареного риса, 150 г майонеза, 2 вареных яйца, зелень, специи, перец, соль.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями, затем обжарить на сковороде и нарезать кубиками. Корень сельдерея сварить в подсоленной воде и натереть на крупной терке. Зеленый лук измельчить, яблоки нарезать кубиками. Яйца отварить, почистить и мелко нарезать.

Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, вареный рис, соль, перец и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ

250 г мяса курицы, 200 г сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г сметаны, хрен, соль, зелень, специи по вкусу.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек. Заправить смесь сметаной, смешанной с тертым хреном.

Готовый салат украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

600 г филе курицы, 60 г чечевицы, 100 мл растительного масла, 50 мл 3%-ного уксуса, 40 мл сухого красного вина, зелень петрушки, зеленый салат, перец, соль по вкусу.

Чечевицу опустить в кипящую воду на 5 мин и откинуть на дуршлаг. Куриное филе посыпать солью и перцем, поджарить на среднем огне в растительном масле и нарезать тонкими ломтиками.

Приготовленные продукты смешать, добавить измельченные петрушку и зеленый салат.

Уксус взбить с красным вином, добавить соль, перец и растительное масло. Приготовленным соусом заправить салат.

САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

1 стакан потрошков, 2 шт. картофеля, 3 огурца, 1 ст. ложка консервированного горошка, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки майонеза, петрушка, соль по вкусу.

Куриные потрошки (печенку, сердце, желудок) отварить до готовности в подсоленной воде, охладить и нарезать соломкой. Затем добавить вареный карто-

фель и соленые огурцы (тоже нарезанные соломкой), горошек, зеленый лук и майонез.

Все перемешать, выложить горкой в салатник и посыпать рубленой зеленью петрушки.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

120 г куриного мяса, 30 г яблок, 45 г апельсинов, 20 мл лимонного сока, 10 г ядер орехов, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курицу залить горячей водой и варить на слабом огне, периодически снимая пену. Готовую курицу охладить, мякоть отделить и нарезать мелкими кубиками. Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезать соломкой, апельсины — ломтиками. Измельчить орехи.

Подготовленные компоненты положить слоями в фужер и полить лимонным соком.

При подаче на стол салат украсить зеленью.

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

200 г отварной (жареной) курятины, 3—4 шт. картофеля, 2 огурца, 3 вареных яйца, 100 г консервированного горошка, 40 г зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Отварную (или жареную) курятину, вареный картофель, огурцы и вареные яйца нарезать тонкими ломтиками, листья зеленого салата мелко нашинковать. Все перемешать с горошком и посолить. Заправить смесь майонезом.

При подаче выложить массу горкой в салатник. Украсить кружочками яйца и огурцов, а также листьями салата.

САЛАТ «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

1/2 курицы, 20 г сушеных грибов, 50 г сыра, 1 консервированный огурец, 2 вареных яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курицу отварить, отделить мякоть от костей и нарезать соломкой. Нарезать так же репчатый лук и обжарить его на растительном масле. Сыр и очищенный от кожицы и семян огурец тоже нарезать соломкой. Яйца сварить и мелко порубить. Замочить сушеные грибы, отварить и нашинковать их, как и другие продукты.

Все соединить, перемешать, посолить и заправить майонезом.

Салат выложить горкой и украсить зеленью петрушки.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ЦЫПЛЯТАМИ

2 цыпленка, 2 огурца, 2 шт. картофеля, 2 вареных яйца, 80 г майонеза, 50 г сливок, листья зеленого салата.

Цыплят зажарить целиком, затем охладить и отделить мясо от костей. Филейчики нарезать тонкими ломтиками, с крылышек и ножек мясо снять и измельчить. Огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать ломтиками. Яйца сварить и мелко порубить.

Приготовить соус: смешать майонез со сливками.

Мясо смешать с частью соуса и уложить в салатник рядом с другими продуктами, затем залить ос-

тавшимся. На середину поместить «букет» из зеленого салата, обложить его яйцами и огурцами, нарезанными овальными ломтиками и дольками.

САЛАТ «НОВЫЙ»

320 г мякоти курицы (с кожей), 180 г говядины, 100 г ветчины, 60 г черемши, 1 небольшая луковица, 1 некрупная морковь, 1 свежий (или соленый) помидор, 4 ст. ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Отварные мясные продукты, а также помидоры, морковь, черемшу и репчатый лук нарезать кубиками.

Все компоненты смешать, заправить салат майонезом и украсить зеленью.

САЛАТ «ЭТЮД»

4 филе куриной грудки, 6 ст. ложек муки, 1 яйцо, 10 ст. ложек кокосовой стружки, 150 г полевого салата, 1 головка фризи, 4 кружочка ананаса, 250 г клубники, 1 хурма, растительное масло, молоко, перец молотый, соль.

***Для заправки:** 5 ст. ложек йогурта, 4 ст. ложки растительного масла, по 2 ст. ложки молока, лимонного и апельсинового сока, 1/2 ч. ложки горчицы, перец молотый, по 1/2 ч. ложки сахара и мускатного ореха.*

Мясо нарезать полосками, посолить, поперчить и обвалять в муке. Взбить яйца с молоком. Обмакнуть кусочки мяса сначала в эту смесь, затем, обваляв в кокосовой стружке, с обеих сторон обжарить в ра-

зогретом масле (по 3 мин). Оба вида салата разложить на порционные тарелки, измельчив фризи.

Нарезать кубиками кружки ананаса, очищенную хурму разрезать пополам, а затем, удалив косточки — дольками. Клубнику разрезать пополам. Вместе с хурмой и ананасом разложить ягоды на тарелках с салатом.

Заправить, положить кусочки птицы и посыпать блюдо кокосовой стружкой.

САЛАТ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК С ОВОЩАМИ И КАРРИ

По 500 г куриной грудки и замороженной овощной смеси (по вкусу), 3 ст. ложки растительного масла, приправа карри, 2 красные луковицы, 1/2 пучка зеленого лука.

Для заправки: *по 150 г сметаны и йогурта,2 ст. ложки лимонного сока, порошок карри, толченый чеснок, перец молотый и соль.*

Отварить овощи в подсоленной воде (7 мин), вынуть и дать остыть. Обжарить мясо в масле с каждой стороны (тоже по 7 мин), приправить карри, посолить, поперчить, нарезать кусками и охладить.

Смешать овощи, нарезанный лук, мясо и заправку.

Дать кушанью постоять 30 мин и посыпать кольцами зеленого лука.

«ЮЖНЫЙ БЕРЕГ»

40 г отварной куриной грудки, по 25 г мандаринов, майонеза, огурцов, риса, помидоров, чернослива, листь-

ев салата и очищенных яблок, 30 г зелени, 2—3 ч. ложки кетчупа.

Мясо нарезать поперек волокон тонкими полосками, яблоки и огурцы — соломкой, помидоры — дольками, мандарины разобрать на дольки и очистить от кожицы. Чернослив замочить и очистить от косточек. Рис отварить.

Огурцы, помидоры, яблоки и рис перемешать с майонезом и кетчупом. Выложить смесь горкой на листья салата.

Украсить кусочками курицы, мандаринами, черносливом и зеленью.

САЛАТ «ИЖЕВСКИЙ»

200 г мяса курицы, 1 огурец, 1 вареное яйцо, 1 шт. картофеля, 25 г маринованных грибов, 1 помидор, 4 ст. ложки консервированного горошка, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка кетчупа, зеленый салат, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сваренный и очищенный картофель нарезать кубиками. Маринованные грибы, огурцы и сваренное вкрутую яйцо нарезать тоже кубиками, добавить салат и зеленый лук. Посолить, поперчить, положить сметану, майонез и кетчуп. Осторожно перемешать.

Дно блюда выстлать листьями салата, выложить на них приготовленную смесь, затем посыпать зеленью. С боков украсить ломтиками вареной курицы и яйцом. Сверху положить ломтики помидоров и зеленый горошек.

САЛАТ «ОПЕРА»

1 куриная грудка, 50 г сельдерея, 10 г трюфелей, 30 г соленого языка, 2 спаржинки, 50 г соленых огурцов, 100 г редиса, 2 ст. ложки майонеза, лимонный сок, перец, соль.

Белое куриное мясо, отделенное от костей и кожи, и трюфели нарезать ломтиками; язык, огурцы, сельдерей, спаржу — соломкой. Выложить все на блюдо, заправить майонезом и осторожно перемешать. Добавить по вкусу соль, перец и лимонный сок.

Подавать на плоском блюде, на листьях зеленого салата. Придать салату красивую форму, украсить его зеленью петрушки, редисом и трюфелями.

САЛАТ «ПИРАМИДА»

200 г курицы (или дичи), 20 г листового салата, 10 г майонеза, по 40 г цветной капусты, спаржи и сельдерея, по 30 г отварного картофеля, огурцов, помидоров.

Для заправки: *1 стакан растительного масла, 1 стакан лимонного сока, цедра 1 лимона, перец молотый, сахар и соль.*

Мясо нарезать тонкими дольками, картофель, помидоры, огурцы — тонкими ломтиками, спаржу — продолговатыми кусочками, вареную капусту разобрать на кочешки.

Часть овощей и зелени заправить майонезом и выложить в салатник пирамидкой. Сверху уложить мясо, вокруг расположить, небольшими «букетиками» остальные овощи и зелень.

Заправить блюдо.

САЛАТ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК С АПЕЛЬСИНАМИ И НЕКТАРИНАМИ

Куриные грудки (около 400 г), перец (молотый и душистый), майонез, растительное масло, 2 апельсина, 3 нектарина, зелень, лук и соль по вкусу.

Мясо нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить и обжарить в масле до готовности. Нектарины сначала ошпарить кипятком, затем обдать холодной водой, снять кожицу и нарезать ломтиками. Апельсины, удалив белую кожицу, разделить на дольки (подставив тарелку, чтобы собрать сок).

Выложить полоски куриного филе в приготовленное для подачи глубокое блюдо, перемежая их очищенными дольками апельсинов и ломтиками нектаринов.

Смешать майонез с соком апельсинов, добавить мелко нарезанный лук и душистый перец. Залить этой смесью курицу и фрукты.

САЛАТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЯТ С ГРУШАМИ

Тушки 2 цыплят, печенка 2 цыплят, жир, 1 ст. ложка масла, 6 крупных очищенных груш, сок 2 лимонов, листовой салат, измельченный сладкий красный перец, зелень петрушки.

***Для заправки:** 120 г сметаны, 1/2 ч. ложки соли, щепотка сахара (сахарной пудры), перец молотый.*

Цыплят обжарить в духовке с жиром. Кожу удалить, а мясо нарезать одинаковыми кусочками и вы-

ложить их в глубокую тарелку. Печенку обжарить на масле до готовности и размять вилкой.

Груши нарезать такими же кусочками, как мясо, и залить соком лимонов (чтобы они не потемнели). Соединить мясо, груши, печенку и заправку, размешать и посыпать перцем (яркими фрагментами).

Приготовить заправку, перемешав указанные компоненты, и залить ей салат.

Украсить листьями салата и петрушкой.

САЛАТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С МИНДАЛЕМ И ЯБЛОКОМ

250 г мяса, 1 очищенное яблоко, 1 корень сельдерея, 3 ст. ложки миндаля, по 1 ст. ложке сливок и майонеза, перец молотый, сахар, зелень и соль по вкусу.

Мясо, яблоко и сельдерей измельчить тонкой соломкой. Миндаль поджарить, измельчить и размешать с сахаром. Все смешать, посолить и поперчить.

Разложить массу в порционные салатники и залить, не перемешивая, смесью майонеза со сливками.

Украсить кушанье миндалем, дольками яблок и зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ И ЯБЛОКОМ

300 г мяса, 3 мелко нарезанных вареных яйца, 2 очищенных яблока, 200 г майонеза и соль.

Мясо обжарить и тонко нарезать. Добавить яйца, измельченные яблоки и посолить.

Заправить майонезом, смешанным с растертыми желтками.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

600 г печени домашней птицы, 300 г листьев одуванчика, 2 помидора, 2 лука-шалота, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки портвейна, 80 г ядер грецких орехов, растительное масло, рубленый шнитт-лук, перец, соль.

Печень нарезать кубиками и обжарить на сильно разогретой сковороде в небольшом количестве масла. Посолить, поперчить и добавить рубленый лук-шалот. Снять печень и поставить в теплое место, а в сковороду влить уксус и портвейн. Помидоры (без кожицы и семян) нарезать (тоже небольшими кубиками). Листья одуванчика вымыть, обсушить и выложить на тарелки, поверх — печень, кубики помидоров, орехи. Все посыпать шнитт-луком.

Полить блюдо соусом со сковороды и сразу подавать.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА

400 г жареного куриного мяса, 2 отварные картофелины, 2—3 маринованных огурца, 150 г консервированного горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 250 г майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка томатного пюре, сахар, соль, перец, зелень.

Куриное мясо отделить от костей. Очищенные от кожуры огурцы и картофель, а также мясо и яйца нарезать полосками.

К майонезу добавить соль, сахар, перец, лимонный сок и томатное пюре.

В соус сначала доложить огурцы, мясо, горошек и яйца, последним — картофель, все осторожно переложить в салатник.

Украсить горошком, ломтиками яйца и зеленью.

САЛАТ «ИЗЫСКАННЫЙ»

400 г вареного мяса птицы, 200 г отварных шампиньонов, 100 г корнишонов, 100 г вареного корня сельдерея, 200 мл белого сухого вина.

Мясо, шампиньоны, корнишоны, сельдерей нарезать мелкими кусочками.

Все перемешать, посолить и залить вином.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ

300 г вареного мяса птицы, 200 г сладкого перца, 3 яйца, 50 г свежей клубники, 300 г майонеза, соль.

Мясо птицы нарезать мелкими кусочками, перец очистить от семян и нарезать мелкой соломкой, сваренные вкрутую яйца разрезать на 4 части.

Все смешать с майонезом, слегка посолить, выложить в салатник.

Украсить кушанье ягодами клубники.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

300 г вареного мяса птицы, 200 г отварных макарон, 100 г вареного окорока, 1—2 помидора, 300 г майонеза, соль.

Мясо птицы, макароны и окорок нарезать кусочками, помидоры разрезать на 4 части.

Все смешать с майонезом, посолить.

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

200—300 г куриного мяса, 1 стакан грибов, 1 корень сельдерея, 1 соленый огурец, майонез по вкусу, зелень по вкусу.

Отваренные в подсоленной воде грибы и небольшой корень сельдерея откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Измельчить кубиками соленый огурец и вареное белое мясо цыпленка.

Все подготовленные ингредиенты смешать, залить майонезом и украсить зеленью.

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ПЕРЦЕМ

500 г мяса цыпленка, 250 г корня сельдерея, 200 г зеленого салата, 150 г сладкого перца, 80 мл растительного масла, 60 мл 3%-ного уксуса, 10 г каперсов, 2 вареных яйца, 150 г репчатого лука, маслины, горчица, укроп, сахар, соль по вкусу.

Поджарить цыпленка. Готовое мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками.

Приготовить салатную заправку: яйца отварить, почистить, отделить белки от желтков.

Растереть их с горчицей, добавить соль, перец, мелко нарезанный репчатый лук (20 г), укроп, каперсы и тщательно перемешать. Смешать уксус с растительным маслом, заправить яичную смесь и еще раз перемешать.

Корень сельдерея измельчить на крупной терке, сладкий перец, репчатый лук и зеленый салат нашинковать.

Приготовленные продукты смешать, добавить соль, сахар, заправить приготовленной салатной заправкой.

Салат перемешать, украсить веточками укропа, маслинами, кружочками репчатого лука.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

200 г мяса цыпленка, 200 г маринованных грибов, 300 г макарон, 150 г свежих помидоров, 3 вареных яйца, 200 г майонеза, петрушка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отваренные филе цыпленка, макароны, а также сельдерей, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Зелень петрушки и вареные яйца мелко порубить.

Все смешать (кроме помидоров), посолить, поперчить.

Смесь выложить в салатник, залить майонезом и украсить ломтиками свежих помидоров.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ

200 г филе цыпленка, 200 г грибов, 3 корня сельдерея, 50 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 2 свежих помидора, 150 г майонеза «Провансаль», соль по вкусу.

Мясо цыпленка, свежие грибы и корни сельдерея отварить, остудить и нарезать соломкой. На мелкой терке натереть сыр. Соленый огурец нарезать кружочками, помидоры — ломтиками.

Все продукты и половину нарезанных помидоров перемешать, посолить и залить майонезом.

Салат украсить оставшимися ломтиками помидоров.

САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЯБЛОКАМИ

100 г мяса запеченного цыпленка, 1 корень сельдерея, 1 яблоко, сок 1 лимона, 100 г йогурта, 2 капли заменителя сахара.

Мясо цыпленка (запеченного или приготовленного на гриле) отделить от костей и нарезать.

Добавить нарезанный соломкой отваренный сельдерей и сырое яблоко (очищенное и нарезанное кубиками).

Влить лимонный сок и залить салат охлажденным слегка подслащенным йогуртом.

САЛАТ С МЯСОМ ГУСЯ

300—400 г жареной (или вареной) гусятины, 300—400 г картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г яблок, 100 г консервированного (или свежего) горошка, 1—2 вареных яйца, зелень петрушки и укроп, зеленый салат.

Для соуса: *125 мл растительного масла, 1 сырой яичный желток, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, отвар или бульон, соль, сахар, уксус по вкусу.*

Яйца сварить, охладить и почистить. Картофель вымыть щеткой, ополоснуть, залить кипящей водой, отварить. Почистить от кожуры, охладить.

Мясо, картофель, огурец, вымытые яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками, добавить консервированный горошек (или свежий отваренный). Все это перемешать и добавить 3—4 ст. ложки свежеприготовленного соуса.

Переложить смесь в салатник, залить оставшимся соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Украсить кушанье листиками зеленого салата или другими овощами (в зависимости от сезона), зеленью петрушки и укропом.

САЛАТ «БАТАВИЯ»

4 небольших кусочка индейки, 1 большой кочан листового салата, 2 ст. ложки растительного масла, по 2 яблока и розовых грейпфрута, 1 луковица.

Для заправки: *8 ст. ложек майонеза, 4 ст. ложки кетчупа, 1 ст. ложка сладкого соуса «Чили», 1 ч. ложка тертого хрена, перец молотый и соль.*

Мясо посолить и обжарить в масле до готовности. Яблоки, грейпфруты (без кожицы и зерен) и лук нарезать дольками.

Перемешать все составляющие, заправить смесь и выложить на листья зеленого салата.

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И РИСОМ

100 г филе индейки, 150 г риса, 150 г йогурта, 60 г сладкого перца, 50 г корня сельдерея, 20 мл растительного масла, 15 мл 3%-ного уксуса, 15 г зелени петрушки, мята, перец, соль по вкусу.

Жареное (копченое) филе индейки и корень сельдерея нарезать маленькими кубиками. Рис отварить, обдать холодной водой и остудить. Сладкий перец очистить от сердцевины и нарезать соломкой.

Приготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, полить заправкой из уксуса, йогурта,

растительного масла, мелко нарезанных мяты и петрушки.

Блюдо хорошо перемешать.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ПОМИДОРАМИ

200 г филе индейки, 300 г помидоров, 200 г сыра, 150 г йогурта, 100 г зеленого лука, 70 г кетчупа, 60 мл лимонного сока, 40 г сметаны, 20 г майонеза, сахар, перец, соль по вкусу.

Филе индейки нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук, нарезанный кусочками, перемешать с помидорами, ошпаренными кипятком и очищенными от кожицы и семян. Сыр нарезать ромбиками. Приготовленные продукты перемешать.

Приготовление заправки: смешать йогурт, сметану, майонез, кетчуп, сахар, лимонный сок, соль и перец.

Полученной смесью заправить салат.

САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

300 г мяса индейки, 1 вареное яйцо, 1 лимон, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 30 г зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Мясо индейки отварить, охладить и нарезать тонкими ломтиками, вареное яйцо — кубиками. Сложить продукты в посуду, добавить по вкусу соль и перец, перемешать и полить майонезом, предварительно смешанным со сметаной.

Посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить веточками петрушки и ломтиками лимона.

САЛАТ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ

350 г отварного мяса индейки, 200 г яблок, 4 ст. ложки майонеза, 2 вареных яйца, 1 маринованный огурчик, маринад из-под огурцов, зелень петрушки и укроп, перец, соль.

Отваренное мясо индейки, яблоки, огурец и яйца нарезать кубиками. Смесь посолить, поперчить, заправить огуречным маринадом и дать немного постоять. Добавить майонез и перемешать.

Готовый салат украсить зеленью петрушки и укропом.

САЛАТ «ЭКЗОТИКА»

150 г индюшатины, очищенные 1 клубень фенхеля, 1 большая морковь и 1 средняя головка кольраби, немного морской соли, кокосовое масло, 2—3 свежих листика салата, 1 ст. ложка рубленых орехов кешью.

Для заправки: *по 2 ст. ложки растительного масла, измельченного изюма, лимонного сока и 1/2 ч. ложки соли.*

Фенхель разрезать вдоль на 2 части, а затем, поперек, — тонкими полосками и 3 мин потушить в небольшом количестве воды. Морковь и кольраби нарезать соломкой, зелень фенхеля измельчить.

Смешать овощи с заправкой, оставить все для пропитки на 20 мин и убрать в банку с крышкой.

Нагреть на сковороде кокосовое масло, обжарить в нем нарезанную полосками индейку, время от времени переворачивая, пока они не подрумянятся. Слегка посолить мясо, остудить и тоже положить в закрывающийся сосуд.

Нарезанные листья незадолго до подачи на стол смешать с овощами в заправке и выложить на тарелку. Добавить мясо и орехи.

САЛАТ С ДИЧЬЮ

400 г мяса дичи, 450 г картофеля, 100 г зеленого салата, 100 г яблок, 100 г помидоров, 100 г майонеза, 15 мл 3%-ного уксуса, 2 вареных яйца, зелень, перец, сахар, соль.

Дичь (рябчика, куропатку) отварить в подсоленной воде со специями, удалить кости и мелко нарезать.

Картофель и яйца отварить (по отдельности), очистить и нарезать небольшими кубиками. Яблоки очистить от кожицы, семян и измельчить. Зеленый салат крупно нарезать.

Приготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, уксус, сахар и заправить майонезом.

Украсить кушанье дольками яиц, помидоров и зеленью.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ С МАРИНОВАННЫМИ ГРУШАМИ

300 г жаркого из дичи, 2 маринованных яблока, 1 маринованная груша, 1 стебель лука-порея, 4 ст. ложки вымоченной брусники, 100 г отварного рассыпчатого риса, 200 г майонеза, зелень, красный перец, соль.

Мясо птицы, яблоки и грушу нарезать небольшими тонкими ломтиками, лук-порей — тонкими кружочками. Добавить рис и перемешать. Майонез посолить и поперчить, залить им продукты.

Украсить блюдо брусникой и зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРОПАТКИ С АНАНАСОМ

500 г вареного мяса куропатки, 500 г консервированных ананасов, 200 г майонеза.

Мясо куропатки и ананасы нарезать мелкими кусочками, перемешать и заправить майонезом.

Пряности не добавлять.

САЛАТ С ДИЧЬЮ

100 г вареного (или жареного) мяса дичи, 1 отварная картофелина, 1 отварная морковь, 1 свежий огурец, 1/4 кочана цветной капусты, 1 помидор, 1 небольшой корень сельдерея, 5—6 стручков отварной зеленой фасоли, 2 ст. ложки консервированного горошка, несколько листьев зеленого салата, 2 ст. ложки салатной заправки, перец, соль.

Мясо дичи (рябчика, фазана, тетерева, куропатки) нарезать тонкими продолговатыми ломтиками, картофель и морковь — кружочками, стручки зеленой фасоли — кусочками по 3 см, сельдерей — тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы — кружками, вареную цветную капусту разделить на маленькие соцветия.

При подаче залить салатной заправкой или подать ее отдельно.

Приготовление салатной заправки: смешать растительное масло и уксус, соль, сахар и черный молотый перец.

САЛАТ ИЗ РЯБЧИКА И ОВОЩЕЙ

1 рябчик, 1 картофелина, 2 свежих огурца, 1/4 кочана цветной капусты, 2 свежих помидора, 1 корень

сельдерея, 1 яблоко (или 2—3 абрикоса), 75 г консервированного горошка, 3 яйца, 50 г зеленого салата, 1/4 стакана салатной заправки, укроп, соль.

Филе отварить (или обжарить) и нарезать тонкими продолговатыми ломтиками. Цветную капусту отварить и разделить на отдельные соцветия. Очищенный салатный сельдерей и свежее яблоко нарезать тонкой соломкой, вареный картофель и свежие огурцы — кружочками, помидоры (и абрикосы) — дольками, а зеленый салат разрезать на 4 части.

Подготовленные продукты сложить в миску, посолить, поперчить и заправить салатной заправкой (соль и сахар растворить в уксусе, добавить молотый перец, растительное масло и хорошо размешать), в которую, для аромата, можно добавить немного растертого чеснока или столовой горчицы.

Готовый салат выложить горкой. Украсить листьями салата, свежим огурцом, ломтиками рябчика, вареными яйцами, помидорами, посыпать укропом.

САЛАТ «ГАИТИ»

2 куриные грудки, 1 апельсин, 1 маленькая баночка консервированных ананасов, 1 стакан отварного риса, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Салат выкладывается на плоское блюдо слоями. Куриное филе отварить, остудить и мелко нарезать — это первый слой. Полить его половиной соуса, приготовленного из сметаны, майонеза и ананасового сока.

Рис перемешать с измельченной петрушкой — это второй слой.

Кусочки ананасов смешать с оставшимся соусом — третий слой.

Украсить блюдо дольками очищенного апельсина.

САЛАТ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК С ДЫНЕЙ

1 дыня, 4 отварные куриные грудки, 1 стакан нарезанного корня сельдерея, 1 стакан резаного редиса, 4 ст. ложки майонеза, 1 яйцо.

Очистить дыню от корки, разрезать пополам, вынуть семечки. От каждой половины отрезать по кольцу, остальное нарезать кубиками.

Смешать нарезанные отварные куриные грудки, дыню, редис и сельдерей, добавить мелко порубленное сваренное вкрутую яйцо и майонез. Охладить.

Подавать, предварительно положив на тарелку дынное кольцо, внутрь которого поместить салат.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ ПО-АРХАНГЕЛЬСКИ

150 г отварного филе курицы, 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 апельсин, 1 помидор, 1 свежий огурец, 50 г консервированного горошка, 2 отварные картофелины, 100 г майонеза, соль.

Куриное филе нарезать кусочками и дважды пропустить через мясорубку вместе с орехами и сливочным маслом; посолить и поставить в холодильник. Картофель нарезать дольками, добавить зеленый горошек и нарезанный свежий огурец. Овощи и фарш соединить и заправить майонезом.

Украсить кушанье дольками помидора и апельсина.

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ПО-УРАЛЬСКИ

160 г вареного куриного мяса, 1 вареная картофелина, 1 соленый огурец, 1 яйцо, 60 г майонеза, 80 г маринованных фруктов, 40 г мясного желе.

Вареное куриное мясо мелко нашинковать, овощи нарезать мелкими ломтиками. Все перемешать и заправить майонезом. Выложить смесь горкой в салатник.

Для украшения салата использовать маринованные фрукты, клюкву, моченую бруснику, мясное желе, ломтики вареного яйца.

САЛАТ «ЭКСКЛЮЗИВ»

100 г белого куриного мяса, 1 огурец, 1 помидор, 2 сладких перца, 5—6 оливок, 3—4 листа зеленого салата, 250 мл белого сухого вина.

Замариновать на 6—8 ч куриное мясо в белом вине вместе с 1 сладким перцем. Затем нарезать все небольшими кусочками. Огурец, помидор и оставшийся перец тоже нарезать небольшими кусочками.

Выложить продукты слоями в салатницу, предварительно выслав ее дно листьями салата: сначала овощи вместе с маринованным перцем, затем — куриное мясо, сверху положить оливки. Полить небольшим количеством маринада.

Украсить блюдо веточкой петрушки.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ «ЖУРАВИНКА»

300 г отварного мяса индейки, 2 соленых (или свежих) огурца, 40 г свежей капусты, 2 ст. ложки сметаны, перец, лимонный сок, сахар.

С филейной части предварительно отваренной индейки снять кожу, мясо нарезать мелкими кубиками. Смешать их с мелко нарезанными огурцами, заправить перцем, лимонным соком и сахаром.

В фужер уложить нарезанную соломкой капусту, заправленную частью сметаны, а на нее — салат из индейки и залить его оставшейся сметаной.

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ

КУРИЦА ОТВАРНАЯ ПОД ПАРОВЫМ СОУСОМ

Курица (800 г), 1—2 корня петрушки, 1 луковица, 2 стакана соуса, соль, пряная зелень.

Обработанную тушку перед варкой заправить «в кармашек»: в разрезы кожи на брюшине вставить концы обрубленных ножек, а крылышки подвернуть за спину. Подготовленную тушку опустить в кипящую воду. Она должна только покрывать курицу. Воду доводят до кипения и варят птицу при слабом нагреве, периодически снимая с бульона накипь.

Когда курица сварится до полуготовности, в бульон положить петрушку (или сельдерей) и репчатый лук, нарезанные дольками, соль, закрыть крышкой и продолжить варить при слабом кипении.

Готовую курицу вынуть из бульона и, когда она остынет, поделить на порции, разрубив для этого ее вдоль на 2 части. (Если курица крупная, то разрубить ее так, чтобы одна половина была без спинной кости, а от второй половины спинную кость отрубить.)

Затем каждую половину разрубить на филе и ножку и нарубить из них одинаковое количество кусочков с таким расчетом, чтобы на каждую порцию приходилось по 1 кусочку филе и по 1 — ножки.

Курицу полить бульоном, сливочным маслом или белым соусом с яйцом и украсить веточками зелени петрушки.

На гарнир к курице подать рассыпчатый рис, картофельное пюре, отварной картофель, картофель с овощами в молочном соусе, зеленый горошек.

ЦЫПЛЯТА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

2 цыпленка, 1 морковь, 1 корень петрушки, 700—800 г цветной капусты, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1 стакан сметаны, щепотка тертого мускатного ореха, зелень петрушки или укроп, соль, перец по вкусу.

Подготовленных цыплят промыть, разрубить вдоль пополам, натереть солью и перцем, уложить в кастрюлю, добавить корень петрушки, морковь и целые луковицы. Залить холодной водой так, чтобы она наполовину покрыла цыплят, и варить до готовности, поливая цыплят бульоном и постоянно переворачивая.

Когда цыплята сварятся, добавить в бульон сметану, панировочные сухари и мускатный орех, довести все до кипения и снять с огня.

Отдельно в соленой воде отварить цветную капусту и разобрать ее на соцветия. Цыплят уложить на блюдо, вокруг разместить капусту. Залить все соусом и украсить зеленью.

ЦЫПЛЕНОК ПАРОВОЙ СО ШПИНАТНЫМ ПЮРЕ

1 цыпленок, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1—2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, черный перец, соль.

***Для пюре из шпината:** 1 кг шпината, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 400 мл стакана молока, 15—20 г сливочного масла, соль по вкусу.*

***Для соуса Бешамель:** 1 луковица, 1 морковь, 1 черешок сельдерея, 600 мл молока, 1 «букет гарни», 6 горошин черного перца, тертый мускатный орех (или молотый мускатный цвет), 50 г сливочного масла, 50 г муки, 60 мл сливок, соль, молотый черный перец.*

Хорошо промыть цыпленка, опустить в кипящую подсоленную воду и варить, добавив коренья и лук.

Приготовление пюре из шпината: перебрать шпинат, промыть в холодной воде и сварить. Затем откинуть на дуршлаг и протереть через сито. Поджарить муку с маслом. Добавить шпинат, размешать и слегка поджарить. Влить свежее молоко (часть его можно заменить шпинатным отваром), посолить по вкусу и варить на медленном огне несколько минут. Перед тем как снять с огня, добавить сливочное масло. Готовое пюре выложить на блюдо.

Приготовление соуса: почистить лук, морковь, сельдерей и мелко их нарезать. Положить овощи в кастрюлю и налить молоко. Добавить «букет гарни» (связанные в пучок лавровый лист и по 1 веточке тимьяна, майорана и петрушки), черный перец, мускатный орех (или мускатный цвет). Довести молоко до кипения, снять с огня и дать постоять 30 мин.В отдельной кастрюле растопить масло. Добавить муку

и готовить заправку на слабом огне 1—2 мин, постоянно помешивая. Тем временем снова подогреть молоко с овощами и, не доводя до кипения, вновь снять с огня. Затем процедить в кувшин, тыльной стороной ложки разминая овощи. Постоянно помешивая, соединить заправку с подготовленным молоком. Затем снова поставить все это на огонь и кипятить, помешивая, пока смесь не закипит и не загустеет. После этого, не переставая мешать, подержать соус на слабом огне еще 3—4 мин. Перед подачей удалить «букет гарни», влить сливки и добавить соль и перец по вкусу.

Сварившегося цыпленка разрубить на порции, посыпать черным перцем и уложить на пюре. Сверху полить густым соусом бешамель и посыпать тертым сыром, смешанным с мелко нарезанной зеленью петрушки.

КУРИЦА С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ И РИСОМ

1 курица, 1 телячий язык, 3—4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 2 яичных желтка, 2—3 ст. ложки кислого молока, 1 стакан риса, 4—5 ст. ложек сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Выпотрошенную тушку курицы и телячий язык промыть. Залить мясопродукты горячей водой, посолить и сварить до готовности. После этого вынуть, остудить (бульон не выливать!), нарезать курицу порционными кусками, а язык, очистив, — ломтиками.

Поджарить муку с жиром и развести частью бульона. Дать соусу покипеть 5—6 мин, затем снять с огня и заправить взбитыми с кислым молоком желтками.

Залить рис 0,75 л бульона и сварить. Заправить хорошо разогретым маслом и посыпать черным перцем.

Выложить куски курицы на середину овального блюда. Вокруг положить рис. Вокруг риса разложить «черепицей» ломтики языка. Полить кушанье соусом и подать.

КУРИНОЕ ФРИКАСЕ

1 курица, 1 головка репчатого лука, 1/4 корня сельдерея, 1 морковь, 2 яичных желтка, 60 мл сливок, 30 г сливочного масла, душистый перец, мускатный орех, 2 бутона гвоздики, соль.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л овощного, мясного или рыбного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сельдь, сметана и др.).*

Очищенную, промытую и разрезанную пополам тушку положить в горячую воду. Добавить измельченные коренья, лук, соль и варить в закрытой посуде (на слабом огне) до готовности. Вынуть курицу из бульона (не выливать), дать немного остыть и разрубить на кусочки. Бульон процедить.

Приготовление белого соуса: муку спассеровать, разбавить бульоном, на слабом огне проварить, добавить соль и вкусовые приправы.

Желтки смешать со сливками, добавить нарезанное кусочками масло, душистый перец, мускатный орех, гвоздику и, помешивая деревянной ложкой, подогревать на слабом огне, пока смесь не загустеет. Затем добавить белый соус, все подогреть и процедить.

Подавать порциями: в каждую тарелку положить вареный рис, сделать в нем углубление, в которое

выложить кусочки курицы, затем залить приготовленным соусом.

Украсить блюдо маринованными фруктами или ягодами.

КУРИЦА В ДЫНЕ

1 курица небольшого размера, 1 дыня такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой мякоти, 2 ст. ложки десертного вина, соль.

Отварить курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует 30 мин на слабом огне. Затем курицу вынуть, кожу снять. Вымыть дыню, вытереть, срезать верхушку, вычистить семена и слизь, вынуть часть мякоти с тем расчетом, чтобы там поместилась курица. Вложить в дыню курицу и сверху накрыть «крышкой» — верхушкой. Закрепить ее спичками. Положить дыню в глубокую кастрюлю, налить 400 мл воды и кипятить 1,5 ч. Крышку кастрюли надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар.

Через 1,5 ч разрезать дыню, вынуть курицу, поделить мясо на порции. Мякоть дыни вынуть ложкой и положить к мясу вместо гарнира.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С КИЗИЛОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

700—800 г мяса курицы, 100 г свежего кизила, 50 г изюма, сахар, соль, перец по вкусу.

Подготовленную и промытую тушку посолить, поперчить и отварить до готовности. Бульон слить и процедить, курицу нарезать на порции.

Промыть изюм и кизил (без косточек), уложить в кастрюлю и залить горячим процеженным бульоном настолько, чтобы ягоды были покрыты. Добавить сахар и, накрыв кастрюлю крышкой, варить 5—10 мин, затем протереть.

При подаче к столу отваренную курицу положить на середину тарелки и полить кизиловой подливкой.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С ОРЕХОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

1 курица, 2 стакана очищенных грецких орехов, 12—15 зубков чеснока, зерна граната, толченый кориандр, соль по вкусу.

Курицу сварить, а затем разрезать на части и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку (или хорошо потолочь в ступке), добавить толченые чеснок и кориандр, соль. Развести массу холодной кипяченой водой до густоты сметаны, а затем протереть сквозь сито.

Этой подливкой залить курицу и посыпать зернами граната.

ИЗ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ

КУРИЦА «А-ЛЯ ПОМПАДУР»

1 курица, 5—6 ст. ложек жира, 700 г молодого картофеля, 300 г артишоков, 1 стакан красного вина, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 лавровый лист, немного тмина.

Разрубить очищенную, выпотрошенную, промытую курицу и жарить куски под крышкой до полуготовности (на сливочном масле или смальце). Затем прибавить очищенный молодой картофель и нарезанные кусочками артишоки. Посолить и поперчить. Опять закрыть крышкой. Периодически встряхивать, а за 10—15 мин до готовности, полив красным вином и сбрызнув лимонным соком, положить лавровый лист и тмин.

Перед подачей на стол залить курицу процеженным отваром.

КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ

1 курица, 6 зубчиков чеснока, 50 мл оливкового масла, цедра и сок 1 лимона, 1 веточка эстрагона, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец, порошок паприки.

Разделить птицу на 8 частей. Чеснок размять, смешать с 2 ст. ложками растительного масла, цедрой лимона, 2 ст. ложками лимонного сока и рубленой зеленью. Намазать этой смесью мясо под кожицей. Остатки масла, сок, пряности смешать и полить этой смесью мясо.

Жарить курицу на гриле 25 мин.

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ

1 цыпленок (250—300 г), 20 г сливочного масла, 25 г лимона, 80 г огурцов, 50 г помидоров, соль, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленные тушки распластать, посолить, надеть на металлические шпажки и жарить над рас-

каленными углями (без пламени) в течение 20—30 мин, периодически смазывая сливочным маслом и поворачивая шпажки, чтобы цыплята равномерно поджарились.

Подать цыплят на блюде со свежими (или малосольными) огурцами и помидорами.

Украсить веточками зелени петрушки. Отдельно подать лимон.

ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНЫЙ (ТАБАКА)

Цыпленок, 1 ч. ложка сметаны, 20 г жира, 1—2 дольки чеснока, 50 г кетчупа или ткемали.

Грудку обработанного цыпленка разрезать, цыпленка развернуть, при этом сделать насечку по позвоночнику с внутренней стороны, слегка отбить в местах соединения суставов, натереть чесноком, посыпать солью и перцем.

Перед жареньем внутреннюю часть смазать сметаной и выложить на разогретую с жиром чугунную сковороду (спинкой вверх). Сверху положить крышку-пресс.

Когда внутренняя часть цыпленка хорошо зарумянится, спинку смазать сметаной, перевернуть ее вниз, снова положить пресс и жарить до готовности.

Готового цыпленка украсить зеленью.

Отдельно подать соленья и соус ткемали или толченый и слегка разведенный слабым раствором уксуса чеснок.

Небольших цыплят (массой до 450 г) подают целиком, а более крупных до или после жаренья разрезают пополам.

Сырого цыпленка можно перед жареньем натереть чесноком.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С ОВОЩАМИ

16 куриных крылышек, 250 г лука-шалота, 200 мл розового вина, соль, молотый черный перец, 1 ч. ложка листиков тимьяна, 1 лавровый лист, 1 баклажан, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки кетчупа.

Лук почистить. Довести до кипения смесь вина, 1/2 ч. ложки соли, щепотки перца, тимьяна и лаврового листа. В этой смеси тушить луковицы около 15 мин, затем остудить.

Баклажан помыть, почистить и нарезать ломтиками толщиной в палец. Куриные крылышки ополоснуть холодной водой и промокнуть насухо. То и другое положить к луку и мариновать в холодильнике минимум 2 ч.

Баклажаны, куриные крылышки и луковицы наколоть вперемежку на смазанные маслом шампуры, 2—3 ст. ложки маринада смешать с растительным маслом и обмазать этой смесью мясо. Переворачивая, жарить на гриле около 15 мин.

Оставшийся маринад уварить до густоты. Смешать с кетчупом.

По желанию подавать с половинками сладкого перца.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ЦЫПЛЕНКА ПО-ВЕНСКИ

Цыпленок (1 кг), 150 г сливочного масла, 50 г муки, 4 яйца, 150 г хлебной крошки, 1 лимон, соль, перец.

Разделать цыпленка, вырезать филе, нарезать кусочками и отбить; посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке, смочить в яйцах и запанировать в хлебных крошках. Жарить на ско-

вороде с маслом. Готовые шницели разложить на блюде и украсить ломтиками лимона, посыпанными измельченным яйцом. Подавать с овощами или пюре.

ЦЫПЛЕНОК В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ПАПРИКОЙ

1 цыпленок, 1/2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3/4 стакана сметанного соуса, паприка на кончике ножа, соль.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень.*

Подготовленные куски цыпленка посыпать солью и паприкой, запанировать в муке и обжарить в сотейнике с маслом. Незадолго до окончания жарки добавить рубленый лук. Закрыть посуду крышкой и довести цыпленка до готовности.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, снять с огня, частями добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и вновь проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

При подаче цыпленка выложить на блюдо и полить сметанным соусом.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ОХОТНИЧЬИ

1 цыпленок, 300 г грибов, 2 сосиски, 1/2 стакана жира, 1 головка репчатого лука, 250 мл белого сухого вина, 250 мл воды, 1 ст. ложка томатной пасты, соль, перец по вкусу.

Нарезать на порционные куски хорошо выпотрошенную и промытую тушку. Обжарить их в жиру, посолить и выложить на блюдо. В том же жиру поджарить мелко нарезанные грибы и лук. Влить по 250 мл воды и вина и положить томатную пасту. Посолить, поперчить и варить 20 мин. Положить туда обжаренное мясо и доваривать на слабом огне.

За несколько минут до снятия с огня прибавить нарезанные кусочками сосиски.

ЦЫПЛЕНОК, МАРИНОВАННЫЙ В КЕФИРЕ

1 цыпленок (весом 500 г), 100 мл кефира, перец и соль по вкусу.

У обработанной тушки разрезать грудку, разделить на половинки. Положить мясо в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5—6 ч.

После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой, до готовности.

При необходимости посолить.

ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ В СУХАРЯХ

1 цыпленок, 4—5 ст. ложек сливочного масла, 1 яйцо, черный перец, мука, сухари.

Тушку отварить, отделить белое мясо и ножки, слегка отбить, посыпать черным перцем и обвалять сначала в муке, затем, смочив разведенным яйцом, — в сухарях и обжарить на масле до образования румяной корочки.

Выложить кусочки на блюдо, разместив между ними гарнир из тушенных в масле грибов, стручков

фасоли с маслом и отварного картофеля, политого маслом.

Отдельно подать салат.

ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ КУСКАМИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 цыпленок, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 120 мл бульона, 1 головка репчатого лука, 3—4 помидора, 250 г сметанного соуса, соль, перец, зелень петрушки.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень.*

Куски подготовленной тушки вместе с луком обжарить в сотейнике. Когда лук поджарится до золотистого цвета, влить бульон, добавить нарезанные помидоры (без кожицы и семян), закрыть посуду крышкой и довести до готовности.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, снять с огня, частями добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и вновь проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

После этого влить соус и прокипятить.

Куски готового цыпленка выложить на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

На гарнир подать рассыпчатый рис или жареный картофель.

ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С БАКЛАЖАНАМИ

1 цыпленок, 4—5 ст. ложек сливочного масла, 2 баклажана, 4—5 головок репчатого лука, 2 помидора, зелень петрушки, черный перец, мука, листья салата.

Цыпленка отварить, отделить мясо от костей, посыпать черным перцем, обвалять в муке и поджарить до образования румяной корочки.

Очистить и нарезать ломтиками баклажаны, посолить и поджарить. Измельчить лук и поджарить.

Готовое мясо выложить на блюдо, гарнировать поджаренными баклажанами и луком. Украсить зеленью петрушки и дольками красных помидоров.

Отдельно подать салат.

ЦЫПЛЯТА С ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ

8 маленьких окорочков цыплят, 1 кг картофеля, 150 г грибов, 250 г сметаны, 1—2 головки репчатого лука, 60 г смальца, 3 ст. ложки муки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.

Окорочка посолить, обвалять в муке и обжарить в смальце. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавить очищенные, вымытые, тонко нарезанные грибы и нарезанную зелень петрушки. Посолить и тушить под крышкой 10 мин. Когда грибы станут мягкими и из них выпарится вода, положить сметану и прокипятить.

Картофель сварить в «мундире», очистить и нарезать кружками. Кастрюлю смазать смальцем, положить на дно картофель, посолить, уложить на него поджаренные окорочка и залить сметанным соусом с грибами. Накрыть крышкой и запекать в духовке (10—15 мин) при малой температуре.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА

3 цыпленка, 120 г жира.

Для фарша: *2 булочки, 250 мл молока, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 гусиная (или утиная) печень, 100 г шампиньонов, 60 г копченого сала, 1 ч. ложка майонеза, соль, перец, зелень петрушки.*

Приготовление фарша: копченое сало нарезать кубиками и вытопить жир. Поджарить на нем лук, шампиньоны и нарезанную кубиками печенку, посолить, поперчить.

В смесь положить нарезанные кубиками крутые яйца, а также намоченные в молоке кусочки булки.

Этим фаршем начинить подготовленные тушки. Зашить разрезы, а цыплят обжарить на слабом огне.

ЦЫПЛЕНОК ПО-СТОЛИЧНОМУ

Филе 4 цыплят, 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 120 г сливочного масла.

Для корзиночек (10 штук): *150 г пшеничной муки, 40 г маргарина, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, сахар, соль по вкусу.*

Зачищенное филе птицы слегка отбить, смочить в льезоне, запанировать в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарить непосредственно перед подачей в течение 12—15 мин.

При подаче на филе положить сливочное масло.

Для гарнира использовать картофель, жаренный во фритюре, консервированные горошек или фрукты. Гарнир можно подать в корзиночках из теста.

Приготовление корзиночек: в молоке растворить сахар и соль. Добавить яйцо, муку (половину нормы), размягченный маргарин и сметану. Все перемешать до образования однородной консистенции и постепенно добавить остальную муку.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать кружочки по размеру формочки. Затем вложить их в формочки, прижать тесто к внутренней поверхности формочек, наколоть в нескольких местах вилкой, заполнить их горохом (или крупой) для сохранения формы и поставить в духовку для выпекания.

Когда корзиночки подрумянятся, нужно вынуть их из формочек, освободить от гороха или крупы и охладить.

КУРИЦА (ИЛИ ЦЫПЛЕНОК) ФРИ

1 курица (или 1 цыпленок), 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 яйца, 1 ст. ложка сухарей для панировки, 1 ст. ложка жира для жарки птицы, 300 г картофеля, 1 ст. ложка жира для жарки картофеля, 1 ч. ложка сливочного масла для поливки птицы.

Сваренной тушке дать немного остыть, а затем порубить на порции. Запанировать куски в муке, яйце и сухарях и жарить в жире 3—4 мин до образования поджаристой корочки. Обжаренные порции переложить на чистую сухую сковороду и поставить на 3—5 мин в жарочный шкаф.

При подаче птицу гарнировать жареным картофелем и полить растопленным сливочным маслом.

Дополнительно к курице или цыпленку можно подать дольку лимона или горячий томатный соус.

КУРИЦА С ОРЕХАМИ

500 г филе курицы, 1/3 стакана орехов кешью, 3 головки репчатого лука, 1 небольшой пучок зеленого лука, 1—2 стручка перца чили, соевый соус по вкусу.

Филе курицы нарезать на кусочки. Небольшие луковицы разрезать на 4 части. Зеленый лук нарезать крупно (3—5 см).

Подготовить перец чили (если вы — не любитель острого, лучше взять китайские перчики: они крупнее чили и не такие острые) и орехи кешью. (Все должно быть под рукой, так как готовится это блюдо быстро.)

На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить чили (не резать!), обжарить в течение 1—2 мин, добавить орехи, жарить еще 2—3 мин. Затем выложить кусочки курицы и жарить еще 3—4 мин.

В заключение добавить репчатый лук и жарить до тех пор, пока он не станет прозрачным. Все готовится на сильном огне при постоянном помешивании.

Когда все будет готово, выложить в сковороду зеленый лук и влить соевый соус (если он соленый, то в курицу соль не добавлять).

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ГРАНАТОМ

1 курица, 4 головки репчатого лука, зерна граната, кинза, зелень петрушки, базилик, укроп, соль по вкусу, жир.

Тушку нарезать на куски и обжарить в сотейнике. Образовавшийся сок слить. Затем к обжаренной курице добавить нарезанный кружочками репчатый лук, посолить и жарить до готовности, добавляя сок, выделившийся при жарении курицы.

В конце положить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзу, базилик и укроп, а перед подачей на стол блюдо посыпать зернами граната.

КУРИЦА «БОМБЕЙ»

1 курица, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Для маринада: *2—3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка карри, соль, 250 мл куриного бульона.*

Для соуса: *консервированный компот, 120 мл куриного бульона, карри, сахар, перец.*

Приготовление маринада: смешать все компоненты и обильно обмазать куриную тушку (внутри и снаружи). Оставить на 1 ч. Убрать излишки маринада, курицу посолить. Обжарить, переворачивая, в горячем масле до образования румяной корочки и в той же посуде запекать в течение 1 ч при температуре 200°С (периодически поливая маринадом и бульоном). Готовое блюдо поставить в теплое место.

Приготовление соуса: сок от жарения вскипятить с 4 ст. ложками сиропа из компота и бульоном, и в этой смеси развести порошок карри. Часть фруктов отложить для гарнира, остальные нарезать кубиками, положить в соус и прогреть. В соус по вкусу добавить сахар и перец.

На гарнир подать отварной рис.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С ЭСТРАГОНОМ

150 г курицы, 1/3 стакана соуса, куриный жир, эстрагон, соль.

Для соуса: *1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка французской горчицы, 1/3 лимона, 2 ч. ложки кориандра, 2 ст. ложки измельченной кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Приготовление соуса: лимон вымыть, вытереть и отрезать половину. Снять с нее мелкой теркой цедру, а из мякоти выжать сок и перемешать его с французской горчицей. На сковороду вылить масло, добавить лимонно-горчичную смесь, кориандр, кинзу, соль и молотый перец. Все хорошо перемешать и довести до кипения.

Подготовленную курицу обжарить на курином жире в духовке со стеблями эстрагона. В сок, оставшийся после жарки птицы, добавить пряный соус.

При подаче порцию птицы положить на блюдо и полить соусом. На гарнир подать припущенный рис или овощи.

КУРИЦА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

1 курица, 1 ст. ложка растительного масла, 2—3 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), соль.

Для соуса: *1 ч. ложка (с горкой) сливочного масла (или маргарина), 1 ч. ложка (с горкой) муки, 1 ч. ложка (с горкой) горчицы, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны (или простокваши), 1 щепотка сахара, соль на кончике ножа, 1 ч. ложка уксуса, 2 яичных желтка.*

Тушку выпотрошить, промыть и разделить на порции. Посолить куски и натереть растительным маслом. Поместить в духовку и зажарить, часто поливая выделившимся соком (или небольшим количеством воды). Пока курица жарится, приготовить соус.

Приготовление соуса: сварить из потрошков бульон и дать ему как следует выкипеть. Из масла и муки приготовить подливку для соуса, развести ее бульоном, добавить туда горчицу, уксус, сметану и проки-

пятить. Желтки смешать с небольшим количеством соуса и добавить к остальному соусу. Проварить соус на очень слабом огне или на паровой бане до тех пор, пока он не загустеет. Приправить по вкусу солью и щепоткой сахара.

Этим соусом облить готовое блюдо из курицы и прокипятить на очень слабом огне.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

200 г куриной печени, 2 головки репчатого лука, 1 маленький стручок горького перца, 3—4 ст. ложки сливок, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Стручок перца нарубить и перемешать с мелко нарезанным луком. Эту смесь слегка потушить в растительном масле.

Куриную печень мелко нарезать и пожарить на сильном огне, непрерывно помешивая. Приправить солью и перцем. Добавить сливки. Подавать с рисом.

ИЗ ТУШЕНОЙ КУРИЦЫ

КУРИЦА ТУШЕНАЯ

1 курица, 5—6 ст. ложек жира, 1—2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5—6 долек чеснока, 2 спелых помидора, 15—20 горошин черного перца, 120 мл белого сухого вина.

Тушку тщательно промыть и поджарить, переворачивая, чтобы подрумянить со всех сторон. Обжарить морковь, сельдерей и лук, нарезанные ломтиками. Добавить сначала красные помидоры,

очищенные и нарезанные мелкими кусочками, затем — чеснок, черный перец и вино. Тушить все на слабом огне, доливая время от времени горячую воду.

Когда курица будет готова, вынуть ее, разрубить на куски и выложить на блюдо.

Подавать с процеженным соусом и гарниром — горошком с маслом, рисом с маслом и др.

КУРИЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

1 курица, 1 кг картофеля, 1—2 луковицы.

Курицу разделать на порционные куски, посолить и поперчить. Затем выложить их в глубокую сковороду и поставить в духовку на 30—40 мин. За это время почистить картофель, лук.

Перевернуть кусочки курицы, обложить нарезанным кружками подсоленным картофелем и луком, полить образовавшимся соком и снова закрыть крышкой на 20—30 мин (пока картофель не зарумянится).

КРЫЛЫШКИ И ШЕЙКИ В БЕЛОМ СОУСЕ

500—600 г крылышек и шеек птицы, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 л белого соуса, соль, специи, пряная зелень.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л овощного, мясного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сельдь, сметана и др.).*

Крылышки и шейки домашней птицы рубят кусочками, заливают горячей водой и доводят до кипения. Снимают накипь и добавляют петрушку, репчатый лук, морковь, нарезанные дольками, соль, закрывают посуду крышкой и доводят до готовности.

Затем крылышки и шейки перекладывают в другую посуду, заливают частью бульона и ставят ее в горячую воду. На оставшемся бульоне готовят соус.

Приготовление соуса: муку спассеровать, разбавить бульоном, на слабом огне проварить, добавить соль и вкусовые приправы.

Потрошки с рассыпчатым рисом выкладывают на блюдо или тарелку и поливают соусом.

ЦЫПЛЕНОК С ПОМИДОРАМИ

1 цыпленок, 1/2 стакана растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка красного молотого перца, 3 кг помидоров, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, соль, черный перец.

Разрубить цыпленка на порции, обмыть и подсушить салфеткой. Затем обжарить куски в масле до образования румяной корочки. Поджарить мелко нарезанный лук.

Мясо залить горячей водой, добавить поджаренный лук, посолить, посыпать красным молотым перцем и варить до готовности. Затем прибавить (целые!) небольшие помидоры и, чтобы сохранить их форму, тушить на медленном огне.

Перед тем как снять с огня, добавить муку, разведенную в небольшом количестве воды, и мелко нарезанную зелень петрушки. При подаче на стол посыпать кушанье черным перцем.

ЦЫПЛЕНОК С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ПОМИДОРАМИ

1 цыпленок, 1 кочан цветной капусты, 3 ст. ложки жира, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки,

3—4 помидора, 1 ч. ложка красного перца, 100 г сыра, соль, зелень петрушки.

Нарезать порционными кусками тушку, поджарить их в жиру и выложить на блюдо.

В том же жиру поджарить последовательно лук, муку и очищенные и измельченные на терке красные помидоры. Посыпать красным перцем и посолить. Снова положить мясо в кастрюлю и налить горячую воду, чтобы она покрывала мясо. Тушить до мягкости.

Затем добавить цветную капусту, предварительно промытую и разобранную на соцветия, и тоже тушить на слабом огне до готовности. Посыпать тертым сыром, смешанным с мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЦЫПЛЯТА С ГРИБАМИ

2 цыпленка, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 3—4 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 4 помидора, 4—5 ст. ложек сливочного масла, 400—500 г свежих грибов, 2 ст. ложки муки, 120 мл стакана вина, лимонный сок, перец и соль по вкусу.

Обработанные тушки посолить и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Нарезать кубиками морковь, сельдерей, петрушку и лук, добавить к цыплятам и жарить до мягкости. Затем добавить очищенные и измельченные на терке помидоры и продолжать тушить до готовности, подливая горячую воду. Готового цыпленка разрубить на куски и выложить на блюдо.

Промытые грибы нарезать полосками и припустить со сливочным маслом. Добавить муку и обжарить, затем смешать с предварительно процеженным

соусом, в котором тушился цыпленок, и добавить вино. Если соус получился слишком густым, долить немного горячей воды. Варить соус еще 10 мин, затем посолить по вкусу, заправить черным перцем, лимонным соком.

Залить этим соусом цыплят при подаче к столу.

ЦЫПЛЕНОК, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

1 бройлерный цыпленок, 1 крупный баклажан, по 1 красному, желтому и зеленому перцу, 3 средние луковицы, 3 картофелины, 2—3 помидора, 1/3 стручка жгучего красного перца, 1 пучок кинзы, 150 г сливочного масла, 120 мл сухого вина, 120 мл воды, 1 ст. ложка красного сладкого молотого перца, черный перец и соль по вкусу.

Обработанного цыпленка нарезать на кусочки весом 50—70 г. Картофель нарезать на 4 части, баклажан очистить от кожицы и нарезать крупными кубиками, помидоры — кольцами, перец — полукольцами, лук — на 6 частей, жгучий перец мелко нашинковать.

Сложить все в кастрюлю или в глубокую сковороду, добавить нарезанное кусочками масло, посыпать красным перцем, закрыть крышкой и поставить на огонь. В процессе приготовления посолить и подлить разбавленное водой вино. Не перемешивать!

Готовое блюдо посыпать крупно нарезанной кинзой.

ЦЫПЛЯТА «МАРЕНГО»

2 крупных цыпленка, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки коньяка, 3—4 помидора,

250 мл белого сухого вина, 2 зубка чеснока, 1 лавровый лист, 250 г шампиньонов, 50 г нарезанных зеленых маслин, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, майоран на кончике ножа, соль, перец.

Подготовленных цыплят разделать на куски и запанировать в муке, смешанной с солью и перцем. Растопить в жаровне сливочное масло и обжарить цыплят. Положить в жаровню чеснок, помидоры, майоран, лавровый лист, влить коньяк и вино. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне 25 мин, затем добавить грибы и маслины и тушить, пока мясо не станет мягкими.

Посыпать цыплят петрушкой и подать с обжаренным белым хлебом.

ЦЫПЛЕНОК «МЕКСИКАЛИ»

500 г вареного цыпленка, 250 г консервированной красной фасоли, 500 г бланшированных, очищенных от кожицы и нарезанных помидоров, 1 нарезанная луковица среднего размера, 1 маленький нарезанный зеленый чили (без семян), 1 мелко нарезанный зубчик чеснока, 2 ст. ложки томат-пасты, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч. ложка тертого тмина, 1 ст. ложка мелко нарезанной кинзы, соль, перец, отварной рис, зеленый салат.

Подогреть растительное масло в кастрюле с толстым дном и поджарить на нем (при средней температуре) лук, чили и чеснок в течение 4—5 мин до тех пор, пока лук станет мягким, но не золотистым.

Добавить, помешивая, томатную пасту, тмин, кориандр, фасоль, помидоры и цыпленка, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и тушить в течение

20 мин (до загустения). Если нужно, открыть крышку и тушить еще 10 мин.

Подавать с отварным рисом и салатом.

ЦЫПЛЕНОК «РОМАНТИКА»

1 цыпленок, 2 головки репчатого лука, 2—3 кисло-сладких яблока, 250 мл белого вина, соль, черный перец по вкусу, мука, масло для жарки.

Разделать цыпленка на порционные куски. Каждый кусок натереть солью, небольшим количеством черного перца, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить кусочки в сотейник (утятницу), где уже разогрето растительное масло. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук и добавить его в сотейник.

Цыпленка залить белым вином, добавить очищенные от кожуры и нарезанные кубиками яблоки. Тушить около 30 мин. Подавать с отварным рисом, поливая образовавшимся соусом.

ЦЫПЛЯТА В ЖАРОВНЕ

2 крупных цыпленка, 1 зубок чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 100 г ветчины, 1 щепотка майорана, 1 лавровый лист, 150 мл сухого белого вина, 2 ст. ложки коньяка, соль, перец.

Подготовленные тушки разрезать на куски и натереть солью, черным перцем и чесноком.

Разогреть в жаровне растительное масло и обжарить в нем цыплят. Затем слить растительное масло, положить сливочное, нарезанные морковь, лук, вет-

чину, добавить майоран и лавровый лист, обжарить все на слабом огне в течение 5 мин.

Влить вино, закрыть крышкой и тушить на слабом огне, пока цыплята не станут мягкими. Посолить по вкусу.

Перед подачей к столу полить цыплят коньяком и поджечь.

Цыплят подать к столу горячими.

ЦЫПЛЯТА «АППЕТИТНЫЕ»

2 цыпленка (по 600—700 г), 80 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 40 г муки, 0,5 л мясного бульона, сок 1/2 лимона, 120 мл сливок, 1 яичный желток, соль.

Очищенных и промытых цыплят нарезать на куски, положить в растопленное сливочное масло, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне до полуготовности (при необходимости подливать немного горячей воды, чтобы масло не горело).

Посолить, посыпать петрушкой, подлить горячую воду и довести до готовности. Затем посыпать мукой, перемешать и залить бульоном. Варить 5 мин.

Сливки взбить с яичным желтком, добавить сок лимона. Налить этот соус (по 1—2 ст. ложки) в тарелку и положить куски мяса.

ЦЫПЛЯТА С ЛИМОНОМ В СМЕТАНЕ

2 цыпленка по 600—700 г, 400 г сметаны, 1 лимон, 80 г сливочного масла, молотый черный перец, соль.

Кастрюлю смазать частью сливочного масла. Подготовленных цыплят нарезать на куски. Лимон вы-

мыть, вытереть насухо, нарезать тонкими кружочками и удалить зерна.

На дно кастрюли налить 100 г сметаны, уложить куски одного цыпленка, посолить, поперчить, сверху положить половину нарезанного лимона, залить еще 100 г сметаны.

Сверху положить куски второго цыпленка, снова посолить, поперчить, положить оставшийся лимон, в оставшуюся сметану и добавить остальное сливочное масло.

Тушить под крышкой в духовке при средней температуре.

ЦЫПЛЯТА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

2 цыпленка по 600 г, 1 стакан риса, 150 г смальца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 1 ч. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 100 г грибов, 200 г зеленого горошка, молотый черный перец, соль.

Поджарить в разогретом смальце лук, положить подготовленные куски цыплят и под крышкой жарить (на умеренном огне) 15 мин. Затем добавить очищенные, вымытые нарезанные мелкими кубиками овощи, горошек и грибы, тушить, пока не выпарится вода и останется только жир. Добавить половину зелени петрушки,

Немного все потушить и посолить, затем засыпать вымытый рис, перемешать и тушить еще 5 мин.

После этого залить продукты 0,5 л кипятка, перемешать и тушить на малом огне 40 мин. В конце готовки посыпать черным перцем.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ЛЕТНЕМУ

1 цыпленок около 800 г, 50 г копченого сала (корейки или грудинки), 50 г смальца, 1—2 головки репчатого лука, 8 зеленых перцев, 4 помидора, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

В разогретом смальце обжарить куски цыпленка, подлить немного воды и под крышкой тушить до полуготовности.

Копченое сало нарезать мелкими кубиками и до половины вытопить жир.

Добавить нарезанные тонкими полукружьями лук и зеленый перец и тушить до полуготовности.

Куски цыпленка посыпать красным молотым перцем, солью и сахаром, добавить зеленый перец с луком и нарезанные кружками помидоры.

Тушить все вместе до готовности мяса.

ПАПРИКАШ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

1 цыпленок, 5—6 ст. ложек растительного масла, 12 стручков сладкого перца, 3—4 помидора, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. ложки черного перца, соль, зелень петрушки.

Цыпленка хорошо промыть и разрубить на порции. Посолить и сначала обжарить с маслом, а затем тушить, подливая понемногу воду.

Испечь перец, очистить и нарезать, как для салата. Очистить и измельчить на крупной терке красные помидоры, добавить к цыпленку вместе с натертым на крупной терке луком. Посолить по вкусу, посыпать черным перцем и тушить на слабом огне еще минут 10. (Если соус получился слишком гус-

тым, подлить немного горячей воды.) Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой.

КУРИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

750 г курицы, 1 кг зеленого горошка, 3 ст. ложки жира, 1—2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2—3 помидора, укроп, соль, красный перец по вкусу.

Разрубить на порционные куски курицу и поджарить в жиру. Вместе с мясом поджарить мелко нарезанный лук, муку и очищенные и нарезанные красные помидоры. Затем положить красный перец, соль и горячую воду (чтобы она покрывала мясо). Когда смесь закипит, добавить очищенный свежий зеленый горошек и тушить. Перед тем как снять с огня, посыпать блюдо мелко нарезанным укропом.

Подать с густым кислым молоком.

КУРИЦА С МОРКОВЬЮ

1 курица, 3 ст. ложки растительного масла, 500 г моркови, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Разрубить на куски молодую курицу. Посолить и обжарить их в масле, затем вынуть и выложить на тарелку. В оставшемся жиру поджарить морковь, нарезанную кружочками. Добавить муку и также прожарить.

Положить туда куриное мясо, налить горячую воду, посолить и посыпать черным перцем. Тушить до готовности на слабом огне.

При подаче посыпать мелко нарезанной петрушкой.

КУРИЦА СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

1 жирная курица, 700—800 г стручковой фасоли, 3—4 головки репчатого лука, 5—6 помидоров, 4—5 веточек базилика, стручковый перец и соль по вкусу.

Тушку разрубить на части, положить в сотейник и поджарить. Через 15 мин добавить мелко нарезанный репчатый лук и продолжать жарить. Затем положить наломанную стручковую фасоль, залить кипящей водой так, чтобы она покрывала овощи, накрыть крышкой и тушить 40—60 мин.

В отдельную посуду положить тушеные протертые сквозь сито помидоры, проварить их до загустения, затем влить соус в сотейник с курицей и фасолью. Добавить нарезанный базилик, толченый стручковый перец, соль и варить 10 мин. После этого снять кушанье с огня и выложить на блюдо.

КУРИЦА В КРАСНОМ ВИНЕ

1 курица (весом 1,5 кг), 4 ст. ложки растительного масла, 150 г копченой гусиной грудинки, 250 мл бренди, 12 маленьких луковок, 1 ст. ложка муки, 1 стебель тимьяна, 1 бутылка каберне (красное сухое вино), перец, соль.

Выпотрошенную тушку разрезать на 8 частей. Посолить кусочки, поперчить и обвалять в муке. В большой кастрюле поджарить копченую гусиную грудинку, нарезанную кубиками. Вынуть шкварки шумовкой, а в оставшемся масле подрумянить куски курицы.

Подогреть бренди в половнике, поджечь его, полить курицу и дождаться, пока огонь погаснет.

Положить к мясу грудинку, лук, тимьян и залить вином. Довести смесь до кипения, уменьшить огонь

и тушить под крышкой 50—60 мин, переворачивая куски.

Готовые куски выложить вместе с луком на блюдо. Продолжать варить соус, пока он не загустеет (должен получиться 1 стакан).

Залить соусом курицу.

КУРИЦА С ВИНОМ И ГРИБАМИ

4 куриные ножки (по 250 г), очищенные от кожи, 2 ст. ложки оливкового масла, 1/4 ч. ложки соли, 1 крупная головка репчатого лука, 250 г свежих мелких грибов, 2 зубчика чеснока, 400 г консервированных томатов, 1/2 стакана протертых свежих помидоров, 2 ст. ложки красного вина, 1/2 ч. ложки сушеного эстрагона, 120 г маслин без косточек, 100 г лапши, молотый черный перец.

Разогреть оливковое масло в большой огнеупорной кастрюле, обжарить куриные ножки (по 2 штуки за один раз) на сильном огне до образования золотистой корочки. Переложить их на тарелку, посолить и поперчить.

Добавить в кастрюлю нарезанный лук и пассеровать на умеренном огне в течение 5 мин. Положить грибы, разрезанные на половинки, и измельченный чеснок, готовить еще 3 мин. Затем положить консервированные томаты, протертые помидоры, вино, эстрагон и маслины. Переложить ножки в кастрюлю и довести до кипения.

Убавить огонь и тушить кушанье под крышкой 15 мин. Затем добавить лапшу и потушить на слабом огне еще 8—10 мин (до готовности лапши и курицы).

КУРИЦА В СОУСЕ КАРРИ

1 курица среднего размера, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка острого красного перца, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 1/2 ч. ложки молотого кориандра, 1/2 ч. ложки молотого тмина, 2 зернышка кардамона, 2—3 бутона гвоздики, кусочек корицы, растительное масло, лимонный сок, кокосовая стружка, соль.

Лук и чеснок мелко нарезать и поджарить на растительном масле с добавлением острого красного перца, кориандра, тмина, имбиря и других пряностей.

Курицу разрезать на маленькие кусочки, ополоснуть их, подсушить и положить в массу из лука, чеснока и пряностей. Перемешать и жарить на среднем огне 5 мин. (Следить, чтобы курица не пригорела.)

Залить блюдо кипятком, получился густой соус, плотно прикрыть крышкой и тушить на очень слабом огне, время от времени доливая горячую воду.

Когда мясо станет мягким, слить соус и посыпать мясо кокосовой стружкой, чтобы она впитала остатки.

Перед подачей на стол сбрызнуть мясо лимонным соком.

Набор пряностей можно заменить готовым порошком карри.

КУРИЦА СОТЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1,5 кг куриного мяса, 250 мл бульона, 4 красных сладких перца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 15 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 120 г сметаны, молотый красный перец, соль, черный перец.

Технология соте состоит в том, что блюдо готовится в 2 приема (перерыв составляет от 30 мин, до 2 ч). В данном случае курица поджаривается на жире, а потом варится в собственном соку с добавлением воды, бульона или вина. Как правило, в кушанье добавляется лук.

Разогреть до кипения на сковороде растительное и сливочное масло. Положить посыпанные специями куриные окорочка вниз шкуркой и поджарить до появления коричневого оттенка. (Следить, чтобы молотый красный перец не пригорел, иначе он станет горьким!)

Добавить кусочки грудки и жарить еще 10—15 мин. Когда мясо подрумянится, перевернуть его и жарить до готовности.

Отодвинуть курицу на одну половину сковороды, а на другую положить нарезанный лук. Смешать с жиром и пассеровать около 3 мин, пока он не станет мягким и не приобретет светло-золотистый оттенок. Не давать ему потемнеть!

Снова сдвинуть курицу на середину сковороды и влить половину бульона. Закрыть крышкой и тушить 15—25 мин.

Запечь красный перец, вынуть сердцевину и нарезать его ломтиками. Снять курицу со сковороды и поставить в теплое место.

Подогреть оставшийся на сковороде жир, помешивая его. Когда он слегка загустеет, добавить томатную пасту. Влить оставшийся бульон и довести смесь до кипения при постоянном помешивании.

Положить курицу и нарезанный полосками красный перец, подогреть все вместе на слабом огне 1—2 мин. Добавить сметану и перемешать ее с соусом, но не кипятить, поскольку она может свернуться.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ

1 курица, 100 г томата-пюре, 3 головки репчатого лука, 50 г топленого масла, 1 л воды, 1 стакан голландского тертого сыра, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 1/2 лимона, соль, перец, сахар по вкусу, макароны.

Тушку хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне.

Переложить куски в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить воду, закрыть крышкой и тушить до полной готовности (на небольшом огне).

Томат-пюре прожарить с маслом, добавить муку, разбавить бульоном, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, влить лимонный сок. Залить этой смесью курицу и поставить кастрюлю на пар.

Перед подачей разрезать курицу на порции, выложить в глубокое блюдо и залить соусом.

К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 курица, 150 г топленого масла, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 0,75 л бульона, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, 200 г чернослива, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки для заправки, соль по вкусу.

Масло и нарезанные соломкой коренья положить на сковороду и поставить на огонь. Когда масло закипит, положить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы коренья не горели.

Когда курица хорошо обжарится, положить ее вместе с кореньями в кастрюлю, залить бульоном, сва-

ренным из потрошков курицы, посолить и варить примерно 40 мин.

Масло и муку поджарить до золотистого цвета, разбавить бульоном, влить уксус, добавить сахар, вскипятить, положить в соус чернослив, предварительно (за 4—5 ч) замоченный в кипятке. Залить этим соусом курицу.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С СЫРОМ

600—700 г курицы, 50 г жира, 100 г сухого белого вина, 1 головка репчатого лука, 200 г сыра, зелень, перец, соль.

Нарубить на порции обработанную курицу, обжарить до появления корочки в духовке. Затем переложить их в кастрюлю, залить бульоном или водой, добавить виноградное вино, соль, перец, зелень и лук. Тушить без кипения до готовности курицы.

Затем слить бульон, процедить и приготовить на нем белый соус (см. «Соусы»), в который добавить тертый сыр. Залить им курицу, поставить в духовку и подрумянить, а затем подать к столу.

Отдельно предложить отварной рис.

КУРОЧКА ПО-КИТАЙСКИ

250 г риса, 500 г филе курицы, 3 сладких перца (красный, желтый, зеленый), 1 небольшая луковица, 2 помидора, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соевого соуса, соль, черный перец, петрушка.

Рис отварить в подсоленной воде. Курицу нарезать на кусочки и обжарить на подсолнечном масле

до образования румяной корочки. По окончании жарки мясо посолить, поперчить и добавить отжатую в чеснокодавилке дольку чеснока.

Мелко нарезать лук, очищенный перец нарезать брусочками, помидоры — кубиками.

В большой глубокой сковороде слегка обжарить в масле лук и перец, затем добавить готовый рис, помидоры и курицу. Посолить, поперчить по вкусу, добавить соевый соус, петрушку, накрыть крышкой и тушить еще 10 мин.

КУРИЦА С ОВОЩАМИ

1 курица, 2 моркови, 1 крупная луковица, 3 помидора, 2—3 сладких перца, 100 г сливочного масла, 120 мл воды, соль и перец по вкусу.

Курицу разрезать на кусочки весом 50—70 г. Морковь и лук измельчить кубиками, помидоры и сладкий перец — кружочками.

Сложить все в жаровню (или в глубокую сковороду), добавить сливочное масло, воду, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить на маленький огонь на 40 мин.

На гарнир подать отварной рис.

КУРИЦА С ШАФРАНОМ

1,5 кг курицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/4 ч. ложки шафрана, 1 ст. ложка томатной пасты, 250 г сметаны, соль, молотый перец.

Тушку разрезать, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем. Сливочное масло растопить в глубокой посуде и обжарить в нем курицу.

Шафран развести в 1 ст. ложке воды и вылить на сковороду. Положить томатную пасту, сметану. Размешать, закрыть крышкой и держать на слабом огне, пока курица не станет мягкой. При тушении необходимо периодически помешивать соус.

Курицу подать вместе с соусом, в котором она тушилась.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица (1—1,25 кг), 4—5 головок репчатого лука, 4 картофелины, 5—6 помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка шафрана, по 1 ст. ложке мелко нарезанной пряной зелени (кинза, мята), соль.

Куски тушки посолить, сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы кушанье не подгорело.

Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении, положить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры. (В середине тушения влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель.)

В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, кориандр, шафран, досолить.

Подавать к столу, украсив кружочками лимона и зеленью.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ

500 г куриной печени, 4 ст. ложки растительного масла, 80 мл куриного бульона, 1 головка репчатого лука, 300 г шампиньонов, 1/2 красного перца, 1 ч. ложка сладкой паприки, 1/2 стакана белого полусухого вина, соль, перец, зелень петрушки.

Поджарить печень на сковороде с половиной количества масла, залить бульоном, перемешать и снять с огня. В другой сковороде на оставшемся масле поджарить нарезанные лук, грибы и перец. Переложить овощную смесь на сковороду с печенью, добавить специи, вино и тушить без крышки 10 мин на маленьком огне.

Посыпать петрушкой и подать.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

3 куриные грудки, мука, растительное масло.

Для соуса: *40 г грецких орехов, 1 ст. ложка сливочного масла, 120 мл сливок 33%-ной жирности, бульон из 1 бульонного кубика.*

Куриные грудки обвалять в муке, положить на раскаленную сковороду и обжарить их на растительном масле до золотистого цвета.

Приготовление соуса: размолоть очищенные грецкие орехи и обжарить их на сливочном масле до резкого орехового запаха. Добавить сливки и куриный бульон. Тушить всю массу на слабом огне до тех пор, пока сливки не загустеют.

Грудки довести до готовности в духовке, выложить на тарелку и полить соусом.

ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

1 кг курицы, нарезанной на 8 кусочков, 2 ст. ложки растительного масла, 125 г сливочного масла (75 г для курицы, 50 — для грибов), 600 г шампиньонов, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, соль, перец.

Разогреть в сотейнике растительное масло, добавить в него 25 г сливочного масла, положить в сотейник кусочки курицы. Обжарить их на среднем огне. Когда кусочки обжарятся со всех сторон, слить масло из сотейника и заменить его на 50 г сливочного масла. Посолить и поперчить. Добавить 1 ст. ложку воды и накрыть сотейник крышкой, не ставя на плиту.

Промыть грибы и обжарить их в течение 10 мин в отдельной сковороде, добавив 50 г сливочного масла. После этого выложить грибы в сотейник и оставить их тушиться вместе с курицей еще на 15 мин (под крышкой).

Перед подачей на стол посыпать блюдо измельченным чесноком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ

700—800 г мяса курицы, 3 ст. ложки жира, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. ложки томата-пюре, 300 г риса, соль, перец.

Обработанную курицу разрубить на куски, посыпать перцем, солью и обжарить в сотейнике с жиром. После этого залить горячим бульоном (или во-

дой) вровень с мясом и тушить в закрытой посуде (от 20 до 40 мин).

Готовое мясо переложить в другую посуду. Оставшийся после тушения бульон процедить, а залить им курицу.

В сотейник с птицей положить морковь,измельченную кубиками, и мелко нарезанный лук, пассерованный вместе с томатом-пюре, долить бульон (чтобы его было в 2,5 раза больше, чем риса), дать вскипеть и посолить. Затем засыпать промытый рис, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне, пока крупа полностью не набухнет.

Поставить плов в духовку на 30—40 мин. Мешать его во время варки не рекомендуется.

КАПАМА ИЗ КУРИЦЫ

1 молодая курица, 500 г лука, 2 головки чеснока, 4—5 красных помидоров или 2 ст. ложки томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка красного молотого перца, 10—15 горошин черного перца, 400 мл воды, 3 ст. ложки жира, зелень петрушки, соль по вкусу.

Выпотрошить и промыть курицу, разрубить на куски и положить в кастрюлю. Добавить нарезанный лук, чеснок, помидоры, лавровый лист, перец, соль, жир, нарезанную зелень петрушки и горячую воду.

Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Тушить до тех пор, пока не испарится почти вся жидкость.

ПОПОВСКАЯ ЯХНИЯ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 5—6 ст. ложек жира, 1 кг репчатого лука, 2—3 помидора (или 1 ст. ложка томата-пюре), 1 ч.

ложка красного молотого перца, 15—20 горошин черного перца, 1 маленькая головка чеснока, 1 ст. ложка муки, 250 мл вина, зелень петрушки, соль.

Выпотрошить и тщательно промыть курицу. Разрубить тушку на порции и обжарить куски с жиром. Затем вынуть их и выложить на тарелку.

В оставшемся жире поджарить 1 головку мелко нарезанного лука. Затем добавить мелко нарезанные помидоры, прожарить все вместе и посыпать красным молотым перцем.

Положить в овощи мясо и залить горячей водой почти до поверхности курицы. Посолить по вкусу и тушить минут 15, добавив черный перец.

Очистить лук, разобрать чеснок на дольки. Положить их к остальным продуктам, затем развести муку в вине. Вылить смесь в яхнию и довести ее до готовности на слабом огне.

Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЯХНИЯ ИЗ ПЕТУХА

1 петух, 1 стакан масла, 1 кг репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 3—4 красных помидора (или 1 ст. ложка томата-пюре), 1 ч. ложка красного молотого перца, 15—20 горошин черного перца, 400 мл воды, зелень петрушки, соль.

Петуха тщательно выпотрошить, промыть и разрубить на куски. Обсушить их салфеткой, посолить, обжарить в масле до образования румяной корочки, затем вынуть.

В оставшемся масле поджарить нарезанный лук, добавить последовательно и обжарить муку и крас-

ные помидоры (предварительно очищенные и нарезанные мелкими кусочками), посыпать красным молотым перцем, добавить черный перец и влить горячую воду. Прокипятить смесь и положить туда мясо.

Поставить кушанье на умеренный огонь и тушить до готовности, доливая по мере необходимости горячую воду.

Перед подачей посыпать рубленой зеленью петрушки.

ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ

600 г куриных потрошков, немного бульона, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 40 г жира, 2 головки репчатого лука, 40 г томата-пасты, 1 ст. ложка муки, 80 г сметаны, перец, соль.

Подготовленные потрошки посолить, поперчить и обжарить на жире. Затем залить мясопродукты горячим бульоном, добавить коренья и тушить до готовности.

Бульон слить и приготовить на нем соус, добавив томат-пасту, лук, муку и сметану. Приготовленный соус варить 5—10 мин. Гуляш залить соусом и подать на стол.

Гарниром к нему может быть жареный или отварной картофель, картофельное пюре или отварные овощи.

ПОТРОШКИ КУРИНЫЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЛУКОМ

500 г куриных потрошков, 80 г маргарина, 120 г чернослива, 3—4 головки репчатого лука, 30 г тома-

та-пюре, 1 ст. ложка муки, 120 мл вишневого сока, 2—3 дольки чеснока, немного бульона, сахар, соль, специи по вкусу.

Очищенные и вымытые потрошки обжарить на маргарине. Добавить пассерованный вместе с томатом лук, подсушенную до кремового цвета муку, соль, перец, немного бульона и тушить все вместе 15—20 мин. В конце тушения добавить чернослив, вишневый сок, сахар, давленый чеснок и тушить еще 10 мин.

Подать потрошки с отварным молодым картофелем, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропом.

САЦИВИ ИЗ ПОТРОШКОВ КУРИЦЫ

500 г куриных потрошков, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 25 г топленого масла, 150 г ядер орехов, 3 веточки кинзы, 650 мл воды, яблочный уксус, чеснок, стручковый перец, гвоздика, корица, соль.

Подготовленные потрошки положить в кастрюлю, посыпать мелко нарезанным луком и тушить 8—10 мин. Затем добавить масло, через 2 мин посыпать мукой и жарить еще несколько минут.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и соль тщательно потолочь. Добавить толченую зелень кинзы, молотые корицу и гвоздику, воду, все тщательно перемешать и влить в кастрюлю с потрошками.

Через 10—15 мин добавить уксус и, дав закипеть, снять кушанье с огня.

ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ КУРИЦЫ

ЦЫПЛЯТА С КАРТОФЕЛЕМ И ЯБЛОКАМИ

4 цыпленка по 400 г, 700 г картофеля, 350 г зеленых яблок, 1 крупная головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 веточки петрушки, 1 черешок сельдерея, цедра 1 апельсина, 1/4 ч. ложки молотых гвоздики и душистого перца, 3/4 ч. ложки молотой корицы, 1/2 ч. ложки соли, 250 мл апельсинового сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ч. ложки (без верха) панировочных сухарей, молотый черный перец, веточки зелени петрушки и укропа для украшения.

Нагреть духовку до 200°С. Разрезать цыплят вдоль спинки, затем развернуть и расплющить их. Промыть и промокнуть салфеткой. Сложить картофель и яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, и лук, измельченный тонкими кольцами, в большую смазанную оливковым маслом форму для запекания.

Добавить лавровый лист, петрушку, нарезанный сельдерей и цедру апельсина, снятую мелкой теркой.

Посыпать блюдо молотой гвоздикой, душистым перцем и корицей, поперчить по вкусу и добавить половину требуемой соли. Уложить цыплят кожей кверху, посыпать оставшейся солью и слегка поперчить. Смазать оливковым маслом, залить апельсиновым соком и обсыпать толчеными сухарями. Запекать в духовке в течение 30 мин—1 ч до образования хрустящей золотистой корочки.

Вынуть лавровый лист, украсить кушанье зеленью и подать на стол.

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ВИНОМ

Цыпленок весом 1 кг, 80 г копченого сала (корейки или грудинки), 60 г жира, 100 мл вина, 120 г сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, горчица по вкусу.

Очищенного цыпленка разрезать по хребту на половинки, нашпиговать кусочками копченого сала, натереть горчицей и солью.

Обе половинки разрезом вниз положить в сотейник, залить горячим жиром, смешанным с вином, сметаной и посыпать панировочными сухарями.

Запекать цыпленка в горячей духовке, поливая образующимся жиром каждые 10—15 мин, пока он не подрумянится.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

2 цыпленка по 600—700 г, 100 г смальца, 400 г сметаны, 200 г молока, 1 ст. ложка муки, 1 головка репчатого лука, 2 зеленых сладких перца, 2 помидора, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Протушить в разогретом смальце мелко нарезанный лук. Снять с огня, добавить молотый красный перец, положить очищенные куски цыплят (кроме печени) и 10 мин жарить на сильном огне, все время помешивая.Подлить немного горячей воды и под крышкой тушить до полуготовности.

Когда вода выпарится, жарить в жиру 3—4 мин. Затем посолить, добавить зелень петрушки, нарезанные кружочками зеленый перец и помидоры. За 5 мин до готовности положить в кастрюлю печень.

Затем куски цыплят отодвинуть к краям кастрюли, в середине в жиру немного подрумянить муку. Перемешать все с мясом, залить молоком, кипятить 3—4 мин. Залить блюдо сметаной, перемешать и кипятить еще 3 мин.

КУРИЦА С ОРЕХОВО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 курица, 1,2—1,5 кг помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 4—5 зубков чеснока, 1/3 ч. ложки кориандра, стручковый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Разделанную промытую курицу положить в кипящую воду и варить в закрытой посуде до полуготовности. Затем вынуть куски из кастрюли, посолить снаружи и внутри, выложить на противень, подлить жир, снятый с бульона, поставить в духовку и запекать на слабом огне в течение 30—45 мин. Время от времени поливать курицу вытекающим соком и жиром.

В помидоры влить 120 мл воды и протушить. Протереть соус через дуршлаг, процедить вместе с образовавшимся во время тушения соком, перелить в чистую кастрюлю и варить до загустения. За 10 мин до готовности добавить толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, кориадр и соль.

Подрумянившуюся курицу разрезать на куски, выложить их в глубокое круглое блюдо, залить густым орехово-томатным соусом, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать.

КУРИЦА В МАРИНАДЕ

1 курица, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Для маринада: *0,5 л воды, 250 мл уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, по 3 горошины душистого и черного перца.*

Тушку ополоснуть водой, уложить в небольшую эмалированную кастрюлю, залить охлажденным маринадом и оставить на 2 дня в холодильнике.

Обсушить курицу полотенцем, натереть изнутри красным молотым перцем и жарить в духовке до образования коричневой корочки, время от времени поливая выделившимся соком.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1 жирная курица (с потрошками), 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки масла, 1/2 стакана риса, 1 вилок кислой капусты, 5—6 ст. ложек смальца, зелень петрушки, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 250 мл воды, соль и черный перец по вкусу.

Курицу промыть и посолить.

Мелко нарезать лук и поджарить его в масле. Добавить рис и также поджарить, а затем влить кипяток, посолить и варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

После этого добавить куриные потрошки, сваренные и нарезанные кубиками, рубленую петрушку и черный перец. Хорошо все размешать и полученным фаршем наполнить курицу, а затем зашить ее нитками.

Поджарить в смальце нарезанный полосками вилок кислой капусты, посыпать красным перцем и переложить на противень. Сверху уложить курицу, смазав ее жиром, и поджарить в умеренно горячей духовке с обеих сторон.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕНКАМИ

1 курица, 100 г куриной печени, 1 батон, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить в духовке до золотистого цвета.

На широкой сковороде поджарить на масле измельченный лук, добавить куриную печень, размять ее вилкой и перемешать массу с гренками. Посолить ее, поперчить, слегка остудить и добавить сырое яйцо. Подготовленную тушку натереть изнутри и снаружи солью и перцем.

Нафаршировать курицу полученной смесью, зашить разрез на брюшке и запечь в духовке до готовности.

КУРИЦА НА БУТЫЛКЕ (ИЛИ В БАНКЕ)

1 курица средних размеров, 1/2 стакана сметаны, 8—10 картофелин среднего размера, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Обработанную курицу натереть солью и сметаной. Налить в бутылку теплую воду и поставить ее на сковороду.

«Посадить» на бутылку курицу, залить в сковороду 1 стакан воды, положить очищенные клубни картофеля и поместить ее в хорошо разогретую духовку. Через 1 ч курица готова.

Вынуть сковороду из духовки и переставить курицу (вместе с бутылкой) на блюдо. Вокруг разложить печеный картофель, зелень.

Готовая курица имеет красноватый цвет, весь сок находится под кожей, поэтому отрезать куски нужно осторожно, так как из курицы может брызнуть сок.

Еще проще приготовить курицу в банке. Для этого в обыкновенную литровую банку уложить куски сырой курицы, пересыпать солью и специями, влить 2—3 ст. ложки бульона (или воды), закрыть горлышко алюминиевой фольгой и поставить в только что включенную духовку.

Через 1 ч блюдо готово.

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ФРУКТАМИ

1 курица, 200—300 г консервированных фруктов, 100 г сливочного масла, 2 апельсина, 1/2 стакана клюквы, 1 ч. ложка желатина, соль.

Тушку выпотрошить, промыть, отрезать крылышки и сделать вдоль спины надрез. Затем, начиная со спины, кожу вместе с мясом отделить от костей. Из костей, крылышек и шеи сварить бульон.

Мясо обмазать маслом, посолить, положить сверху консервированные фрукты (дольки яблок, ломтики груш, сливы без косточек). Курицу скатать в рулет, сшить его и перевязать бечевкой. Рулет выложить в растопленное масло на противень и запекать в духовке 1 ч, время от времени поливая образовавшимся соком и переворачивая.

Остывший рулет придавить грузом и поместить в прохладное место. Примерно через 6 ч снять бечевку, удалить нити, нарезать рулет ломтиками, которые выложить в тарелки.

Гарнировать кушанье апельсиновыми корками с клюквенным (или любым другим, но непременно красного цвета) желе.

Приготовление гарнира: сварить 1 пакет готового желе. Один апельсин разрезать пополам вертикально, другой — горизонтально, вынуть мякоть. Остывшей жидкостью наполнить полушария из апельсиновой корки. Когда жидкость застынет, вертикально разрезанные половинки с желе нарезать дольками, а горизонтально — кружочками.

ШАШЛЫК ПО-ВОСТОЧНОМУ

600 г куриных грудок, 500 г маленьких консервированных помидоров, 2 зеленых сладких перца, 1 ст. ложка оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Для соуса: *2 зубка чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, соль, перец, пряности (чабрец, душица и т. д.).*

Приготовление соуса: смешать томат-пюре с оливковым маслом и тщательно растереть до получения однородной массы. Добавить толченый чеснок, приправы и тщательно размешать.

Куриные грудки вымыть, слегка отбить и нарезать тонкими ломтиками. Положить их в миску, залить томатно-чесночным соусом и оставить на 2 ч.

Помидоры вынуть из банки и переложить на сито, чтобы стекла жидкость. Сладкий перец вымыть, нарезать большими кубиками и слегка отварить.

Куриное мясо свернуть в трубочки и нанизать на шампуры вместе с помидорами и сладким перцем. Посолить, поперчить, посыпать молотым красным перцем и приправами, сбрызнуть оливковым маслом.

Положить шампуры на противень и поставить в горячую духовку. Запекать 15 мин (в микроволновой печи — 5 мин).

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИЦЫ

200 г отварного куриного мяса, 6—7 картофелин, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 стакан зерен вареной кукурузы (или фасоли), 2 яичных белка, 1 стакан тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Приготовить пюре, размяв картофель с молоком, солью и маслом. Выложить его в глубокую посуду, а сверху сначала положить слой нарезанного куриного мяса, затем — слой фасоли (или зерна кукурузы).

Смазать бобовые взбитыми белками, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать, пока не образуется румяная корочка.

Подавать блюдо горячим.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА С ИМБИРЕМ

6 куриных окорочков, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана консервированных абрикосов, 1/3 стакана кетчупа, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 1/2 ст. ложки молотого имбиря, 1 1/2 ст. ложки соевого соуса.

Соединить мелко нарезанный лук, измельченные абрикосы, кетчуп, уксус, имбирь и соевый соус.

Выложить окорочка на решетку и запекать 35—40 мин в нежаркой духовке до золотистого цвета. Последние 10 мин обильно смазывать окорочка абрикосовой массой.

Подавать с фасолью или рисом.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

300—400 г куриных окорочков, 1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки растительного рафинированного масла, 250 г майонеза, 500 г тертого сыра, соль и специи по вкусу.

Нарезать окорочка небольшими кусочками. Сырой, очищенный картофель нарезать кружками. Окорочка и картофель посолить, поперчить и посыпать специями по вкусу.

Нагреть духовку, налить в форму для запекания масло и выложить: сначала слой мяса, затем — слой картофеля, залить его майонезом. Сверху посыпать тертым сыром (можно использовать плавленый) так, чтобы картофель был весь им покрыт.

Запекать блюдо до готовности.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПИРОГОМ

4 филе куриных грудок, 750 г картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 4 помидора, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, молотый черный перец, соль, несколько листиков розмарина.

Нагреть духовку до 200°С. Картофель очистить, натереть на мелкой терке, посолить и поперчить. Огнеупорную форму смазать 1 ст. ложкой растительного масла, выложить в нее натертый картофель и запекать около 25 мин.

Перец почистить, вымыть и нарезать полосками. Помидоры опустить ненадолго в кипящую воду, снять с них кожицу и вырезать плодоножки.

Куриные грудки посыпать специями, обвалять в муке, затем — во взбитых яйцах и сухарях. Разогреть оставшееся растительное масло и по 5 мин обжаривать на нем с обеих сторон грудки. Добавить помидоры и перец. Посыпать все розмарином и тушить 10 мин. Картофельный пирог опрокинуть на блюдо. Подавать с мясом и овощами.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ МАРИНОВАННЫЕ

3 куриные грудки, 6 ст. ложек яблочного уксуса, 400 мл воды, 1 пучок укропа, 1 крупная головка репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Вымыть и промокнуть куриные грудки.

Приготовить маринад: уксус развести водой, лук нарезать кольцами и добавить в маринад. Покрошить туда же укроп (лучше стебли; веточки укропа, немного измельчив, тоже можно положить в кастрюлю). Маринад посолить и поперчить по вкусу.

На 10 мин положить куриные грудки в кастрюлю. Тем временем разогреть духовку до 180—200°С.

Выложить курицу на сковороду, сверху положить веточки укропа и закрыть крышкой. Запекать в духовке 45 мин, после чего снять крышку, убавить огонь и подрумянить еще в течение минут 10—15.

Подавать с предварительно сваренной и обжаренной в сливочном масле картошкой, нарезанной кружочками.

Украсить свежей зеленью.

ФИЛЕ КУРИЦЫ (ИЛИ ДИЧИ), ЗАПЕЧЕННОЕ В РАКОВИНКАХ

200 г филе курицы (или рябчика, или куропатки), немного бульона, 2 крупных шампиньона, 1/4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка топленого масла, 10 г сыра, 1/2 ч. ложки пшеничной муки, лимонный сок или лимонная кислота, соль по вкусу.

Для молочного соуса: *120 мл молока, 1/2 ч. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложка сливочного масла.*

Зачищенное от пленок и сухожилий филе кур или дичи припустить с добавлением топленого масла и

небольшого количества бульона, лимонного сока (или лимонной кислоты) до полной готовности. Готовое филе вынуть из бульона и разрезать на 4—5 ломтиков, а в оставшийся бульон положить муку, смешанную с маслом, и прокипятить. Затем добавить нарезанное ломтиками припущенное филе, нарезанные шампиньоны и перемешать.

Заправленное мясо выложить в морские раковинки, смазанные маслом (или мельхиоровую посуду в форме морских ракушек — так называемые кокильницы).

Приготовление молочного соуса: из масла и муки приготовить белую пассеровку и заварить ее горячим кипяченым молоком. Образовавшийся соус посолить, довести до кипения, снять с огня, перемешать.

Не давая соусу остыть, залить им уложенное в раковинках мясо с грибами, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Блюдо подавать на стол в раковинах, в которых оно запекалось. Сверху в каждую можно положить по шляпке гриба и полить ее растопленным сливочным маслом.

КУРИНАЯ ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ

4 большие картофелины, 4 моркови, 350 г куриной грудки, 4 яйца, 1/4 ч. ложки паприки, щепотка молотого шафрана, соль и черный перец по вкусу, растительное масло для смазывания противня.

Нагреть духовку до средней температуры.

Отварить в воде картофель и морковь до готовности и слить воду. Очистить картофель, положить в миску и сделать пюре. Морковь нарезать кубиками и добавить к картофельному пюре.

Затем туда же положить куриное мясо (отваренное и пропущенное через мясорубку), сырые яичные желтки, паприку, шафран и перемешать. Заправить солью и перцем. Взбить белки в крутую пену и осторожно ввести их в смесь.

Смазать маслом противень и осторожно переложить туда полученную смесь . Запекать (при средней температуре) 45 мин.

ЗАПЕКАНКА С КУРИЦЕЙ

1/2 вареной курицы, 250 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 350 г макаронных изделий («ракушек», «ушек»), 50 г тертого сыра, соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Для приготовления этого блюда подойдут остатки от курицы: крылышки, спинка, шейка и потроха.

Снять мясо с костей. Мелко нарезанные лук и шампиньоны жарить с 1 ст. ложкой сливочного масла до тех пор пока, из них не выпарится вода. (Грибы перед обжариванием нужно сбрызнуть лимонным соком.) Затем добавить соль, перец, мускатный орех, сметану и тушить еще 5 мин.

Макаронные изделия варить в течение 5 мин в большом количестве подсоленной воды. Перемешать мясо, грибы и макаронные изделия (часть оставить для верхнего слоя запеканки).

Приготовленную таким образом массу выложить в смазанную маслом огнеупорную форму, покрыть оставшимися макаронными изделиями, посыпать тертым сыром, сверху положить несколько кусочков масла и поставить форму в духовку на 30—40 мин для запекания.

КУРИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

1 курица (около 1 кг), 1 банка консервированного зеленого горошка, 125 г сливочного масла, 5 молодых луковиц с зелеными перьями, 1 яйцо, соль, перец.

Для французского теста: *300 г муки, 120 мл воды, 150—200 г твердого охлажденного сливочного масла.*

Разделить курицу на части. От ножек и грудки отделить кости, мясо мелко нарезать, посолить и поперчить. Остальную часть курицы оставить для бульона.

Куриное мясо жарить на масле на слабом огне до тех пор пока, оно не станет мягким и не подрумянится. В том же самом масле потушить до мягкости нарезанный лук.

В смазанную маслом форму для запекания выложить лук, зеленый горошек, посолить, поперчить. Сверху разложить приготовленное куриное мясо и накрыть французским тестом, подтянув его края к бортикам.

Сделать на тесте ножом насечки и смазать взбитым яйцом. Поставить форму на 15 мин в духовку (230°С), затем снизить температуру до 160—180°С и держать форму еще 30 мин.

Приготовление французского теста: из муки и воды замесить довольно крутое тесто раскатать его в виде прямоугольника толщиной 0,5 см.

На половине этого прямоугольника тонкими ломтиками разложить масло, затем сложить прямоугольник пополам и снова раскатать до прежнего размера. Эту операцию повторить 5—6 раз.

Приготовленное таким образом тесто до использования хранить в холодном месте.

ЗАПЕКАНКА С ПЕЧЕНКОЙ И ГРИБАМИ

3 картофелины, 500 г куриной печени, 2 ст. ложки растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 100 г свежих (или консервированных) мелко нарезанных грибов, 2 сваренных вкрутую и мелко нарезанных яйца, 5 сырых взбитых яиц, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха, белый перец, соль и черный перец по вкусу, маргарин для смазывания противня.

Нагреть духовку до средней температуры. Положить картофель в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Очистить клубни, переложить в миску и приготовить однородное пюре.

Тем временем в другой кастрюле слегка поджарить на масле печень. Добавить лук и морковь, залить водой и варить 10 мин. Затем воду слить, вынуть лук и морковь и мелко нарезать печень. Добавить к картофельному пюре печень, крутые и сырые взбитые яйца, грибы, мускат и все осторожно перемешать. Заправить солью, белым и черным перцем и снова перемешать.

Смазать маргарином противень и выложить полученную смесь. Запекать 45 мин.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ

350 г куриных потрошков, 50 г шпика, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана риса, 1 яйцо, 1 стакан молока, тертый сыр, маргарин, перец, соль.

Шпик нарезать кусочками и подрумянить. Обжарить в нем лук и мелко нарезанные куриные потрошки, сначала желудочки, затем сердце и в последнюю очередь печень, так как она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до готовности.

Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму и залить яйцом, взбитым с молоком. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина. Запекать 10—15 мин в нежаркой духовке.

Подать с кисло-сладким салатом (например, из тыквы, брусники, моркови с клюквой).

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПЕЧЕНКОЙ

1 курица, 50 г свиного соленого сала, 50 г сливочного масла, 300 г мелких макаронных изделий, 1 печень курицы, 200 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, соль, щепотка черного перца.

Тушку нарезать на порции. Нашпиговать куриное мясо тонкими полосками сала, посолить, поперчить и положить в кастрюлю с разогретым маслом. Влить немного воды и запекать в духовке до мягкости, время от времени подливая теплую воду и обливая курицу образовавшимся жиром и соком.

Оставшееся сало нарезать кубиками, добавить нарезанный кольцами лук, спассеровать его, а затем положить туда же нарезанные ломтиками грибы и измельченную печень, накрыть крышкой и тушить до мягкости.

Отдельно сварить макаронные изделия, перемешать их с тушеными грибами и печенью, посолить по вкусу. Накрыть этой смесью курицу и запечь в духовке.

Подать с овощным салатом.

БЛЮДА ИЗ ГУСЯ

ИЗ ЖАРЕНОГО ГУСЯ

ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ (1)

1 гусь, 1,5 кг антоновских яблок, 2 ст. ложки растительного масла, 120 мл воды.

Подготовленного гуся нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить спинкой на сковороду, добавить воду и поставить в духовой шкаф. Во время жарения тушку необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1,5—2 ч.

Из готового гуся удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить на яблоки.

Гуси, не фаршированные яблоками, жарятся так же.

На гарнир к ним можно подать печеные яблоки, тушеную капусту, гречневую кашу (рассыпчатую) или картофель.

ЖАРЕНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ЯБЛОКАМИ

30 г сливочного масла, 2 яблока, гусиная печень, молоко, мука, соль.

Печень подержать около 1 ч в молоке (можно оставить и на ночь). Перед употреблением нарезать кусочками, сняв пленку, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в горячем масле (в течение 3 мин). Затем слегка посолить.

Очищенные от кожуры и сердцевины и нарезанные кружочками яблоки поджарить и подать вместе с печенью.

ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

1 гусь, 10—15 картофелин.

Гуся подготовить как обычно, положить на противень, подлить немного воды, обложить кругом сырым нарезанным ломтиками картофелем.

Жарить до готовности в духовке, пока он хорошо не зарумянится, поливая его собственным соком или маслом, если он не очень жирный.

ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ ПО-БЕРЛИНСКИ

1 гусь (3 кг), 2 кг краснокочанной капусты, 15 г сахара, 15 г соли, 1,1 кг картофеля, 700 г яблок, сухой майоран, соль.

Для соуса: *250 мл бульона, 30 г кукурузной муки.*

Подготовленную тушку гуся посолить изнутри, натереть измельченным майораном и сахаром и начи-

нить очищенными яблоками (без сердцевины). Затем брюшко зашить и жарить. Незадолго до окончания жарения добавить к гусю оставшиеся яблоки и довести птицу до готовности.

Из образовавшегося жира приготовить соус. Для этого жир развести бульоном, прокипятить, добавить кукурузную муку, перемешать и процедить.

Отдельно потушить капусту.

Приготовленного гуся разрубить на порции, выложить на блюдо и гарнировать яблоками и отваренным отдельно картофелем.

Капусту и соус подать отдельно.

ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ (БЕЛОРУССКОЕ БЛЮДО)

1 гусь (1,5 кг), 200 г сала, 1 стакан гречневой (или перловой) крупы, 2—3 луковицы, соль.

Подготовленную тушку обработать: опалить на огне и промыть. Шею, ножки и крылышки отрезать, тушку натереть солью снаружи и внутри.

Сварить перловую или гречневую рассыпчатую кашу.

Отдельно спассеровать репчатый лук, обжарить нарезанное кубиками сало, все перемешать и наполнить этим фаршем брюшко. Зашить разрез, уложить гуся на противень спинкой вниз и поставить в печь или духовку.

Тушку птицы необходимо периодически поливать жиром, получающимся в процессе жаренья.

Готовое блюдо разрезать на порции, предварительно удалив нитки, и подать вместе с начинкой.

ГУСЬ ЖАРЕНЫЙ

1 гусь, 4 яблока, 1 ст. ложка ягод можжевельника, немного муки, соль, молотый перец.

Очищенного и промытого гуся натереть снаружи и изнутри солью, растертыми в порошок ягодами можжевельника, начинить яблоками, положить на противень, влить немного воды, поместить в духовку. В процессе жаренья часто поливать жидкостью с противня. Примерно через 1,5— 2 ч, когда гусь уже зажарится, полить его небольшим количеством холодной воды (корочка будет лучше хрустеть) и вынуть из духовки.

Разведенной мукой загустить сочок с противня, проварить и процедить.

Подать гуся целым или разделанным на порции, полив соусом.

На гарнир подать запеченные яблоки, отварной или жареный картофель.

ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ (2)

1 гусь, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 кг яблок и сушеных слив, соль.

Птицу натереть (изнутри и снаружи) солью и лимонным соком и придать ей округлую форму. Фрукты положить в брюшко, отверстие зашить. У более крупных яблок вынуть сердцевину. Птицу положить спинкой вниз на противень, подрумянить сначала в духовке, при температуре 180—200°С, затем полить ее горячей водой и снизить температуру до 135—150°С.

Жарить до полной готовности, время от времени поливая образующейся жидкостью. (Продолжительность жаренья составляет 1,5—3 ч, в зависимости от возраста птицы.)

С готового гуся снять нитки, ложкой вынуть яблоки и сливы. Кожу вокруг крылышек и ножек прорезать, ножки отломать и разрезать по суставу пополам. Мякоть грудки срезать с кости одним куском и нарезать наискось на ломтики.

Ломтики мяса разложить на подогретом блюде в виде целой птицы. Чтобы они лучше держались, спинку можно отделить от грудки и расположить на блюде так, чтобы верхняя часть грудки опиралась на выгнутую спинную кость.

Рядом с жареным гусем расположить красивыми группами запеченный картофель, яблоки и сливы. Гарнировать кисло-сладкими салатами в маринаде (салатом из слив, смородины, тыквы и др.).

В качестве соуса можно использовать жидкость от жаркого.

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

1 гусь, 30 г сливочного масла, 5—6 яблок, соль.

Подготовленную тушку промыть, посолить внутри и снаружи, полить маслом и жарить в духовке. Когда гусь зарумянится, слить жир и дожаривать при небольшой температуре.

Очищенные яблоки нарезать ломтиками. Выбрать из них семена и слегка прожарить на гусином сале, не допуская пережаривания, чтобы ломтики сохранили форму.

Готового гуся разделить на порции и подать на блюде, полив соком, образовавшимся при жаренье.

Гарнировать жареными яблоками. Отдельно подать квашеную капусту или огурцы.

ГУСЬ СМАЖЕНЫЙ (БЕЛОРУССКОЕ БЛЮДО)

1 гусь, 1 кг антоновских яблок, 1 головка чеснока, соль.

Тушку выпотрошить, обмыть, обсушить, натереть изнутри смесью соли и чеснока, туго начинить антоновскими яблоками (разрезанными на 4 части), зашить и поставить на противне (или в лотке) в горячую духовку.

Жарить, поливая образующимся жиром, в течение 2—3 ч.

ГУСЬ В БЕЛОМ ВИНЕ

1 гусь, 200 г масла, 120 мл белого вина, 120 мл бульона, перец, соль по вкусу.

Для гарнира: *500 г капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, 1/2 стакана панировочных сухарей.*

Опаленную, выпотрошенную и вымытую тушку поперчить и посолить (снаружи и внутри), положить в глубокий противень (или в гусятницу) и поставить в хорошо нагретую духовку. Жарить, часто поливая соком.

Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить.

Готового гуся разрезать на порции, выложить на блюдо, придав форму целой птицы, кругом обложить

маленькими фаршированными кочанчиками капусты, полить (слегка) соком из-под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике.

Приготовление гарнира: кочан капусты (с вырезанной кочерыжкой) положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, поварить 20—25 мин, вынуть, обдать холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком (или скалкой).

На каждый листик положить фарш и сформовать круглый шарик величиной с яйцо; каждый туго завязать в кусочек марли.

Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрошков гуся, закрыть крышкой и варить до готовности фарша.

Приготовление фарша. Пропущенное через мясорубку мясо, нарезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить (если нужно, посолить), сформовать шарики и разложить их на капустные листья.

ШАШЛЫК ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

500 г гусиной печенки, 120 г сала (или копченой грудинки), 100 г репчатого лука, 30 г жира, перец, соль.

Печенку промыть, обсушить и нарезать кружочками диаметром около 4 см. Сало или отварную грудинку (прямоугольный кусок) нарезать тонкими ломтиками, соответствующими по размерам кружочкам печенки. Лук нарезать тонкими кружочками. Печенку нанизать на шампур вперемежку с ломтиками грудинки и кружочками лука.

Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире, равномерно со всех сторон. К концу жаренья добавить соль и перец.

Подать на шампурах на подогретом блюде.

ШКВАРКИ ГУСИНЫЕ

1 гусиная шейка, репчатый лук, соль.

С опаленной и подготовленной гусиной шейки снять, подрезая острым ножом, кожицу вместе с салом. Нарезать ее кусочками, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда вода испарится, положить в кастрюлю очищенный и нарезанный колечками репчатый лук, посолить.

Вытопленное сало перелить в другую посуду, а подрумяненные шкварки и лук, по мере их готовности, вынимать и складывать на блюдо (или в тарелку).

К готовым горячим шкваркам подать отварной картофель или рассыпчатую гречневую кашу.

ИЗ ТУШЕНОГО ГУСЯ

ГУСЬ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И СМЕТАНОЙ

1 гусь (1,7 кг), 500 г белой фасоли, 1 головка репчатого лука, 1 морковка, 100 г сельдерея, 100 г свиного жира, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Перебранную и промытую фасоль залить холодной водой, довести до кипения и варить 10 мин. Затем вылить отвар, снова залить холодной водой и варить до готовности.

Мелко нарезанный лук спассеровать в свином жире, смешать со сметаной, положить в сваренную фасоль (излишек воды слить), посолить и варить все вместе 20 мин.

Обработанную тушку птицы вымыть, посолить, смазать жиром, положить в кастрюлю (или в сотейник) с нарезанными кореньями, накрыть крышкой и тушить в духовке, периодически поливая соком и переворачивая, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

Готового гуся разрезать на порционные куски, выложить на блюдо вместе с фасолью, политой процеженным соусом из-под гуся.

Подать, посыпав резаной петрушкой.

ГУСЬ С ПОМИДОРАМИ И ЯБЛОКАМИ

1 гусь, свежие помидоры, кислые яблоки, соль, сок, образовавшийся при жареньи.

Тушку обжарить и разрубить на куски. Положить их в неглубокую посуду, переложить ломтиками свежих помидоров и кислых яблок и залить соком, образовавшимся при жаренье.

Тушить на слабом огне (или в духовом шкафу) до готовности яблок.

Подать на большом блюде.

ГУСЬ, ТУШЕННЫЙ С КАПУСТОЙ

1 гусь, 200 г шпика, 2 кг квашеной капусты, 1 луковица, соль, молотая паприка, бульон.

Подготовленного молодого гуся средней упитанности промыть, обсушить и разрезать на куски.

Дно кастрюли выстлать ломтиками шпика, на него положить куски гуся, посыпать солью, паприкой и нарезанным луком. Сверху положить квашеную капусту, полить бульоном и тушить под крышкой примерно 2 ч.

Когда мясо и капуста станут мягкими, выложить их на большое блюдо: мясо на середину, капусту — вокруг.

Подать с жареным картофелем.

ГУСЬ, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ

Гусь 500—600 г, 250 г томатной пасты, пряная зелень.

Птицу заправить «в кармашек», посолить, выложить на разогретую с жиром сковороду (или противень) спинкой вниз и обжарить со всех сторон до образования коричневой корочки.

Индеек, гусей и уток поливают растопленным жиром и обжаривают до образования поджаристой корочки в духовке.

Жирных гусей и уток жиром не поливают, а сбрызгивают бульоном или водой.

Жареную птицу разрубить на куски, выложить их в глубокую посуду, посолить, залить горячей томатной пастой. Посуду закрыть крышкой и тушить гуся (при слабом кипении) 25—30 мин.

Тушеную домашнюю птицу поливают соусом, в котором она тушилась.

На гарнир подать жареный картофель или отварные картофель или овощи, отварной или припущенный рис.

ГУСЬ В ГОРШОЧКАХ С ОВОЩАМИ

350 г гуся, 25 г репчатого лука, 100 г картофеля, 30 г моркови, 30 г репы (или брюквы), 10 г жира.

Тушку птицы порубить на куски, обжарить и переложить в глиняные горшочки. Туда же положить сырой картофель, морковь, слегка обжаренный лук, соль и перец.

Залить все бульоном и тушить в духовке до готовности птицы.

ГУСЬ С КАПУСТОЙ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1/2 гуся, 1 кг капусты, 100 г репчатого лука, 20 г сала, 20—30 г муки, 125—250 г сметаны, 30 г жира, 1 ст. ложка рубленого укропа и зелени петрушки, 1 лавровый лист, тмин, несколько горошин душистого перца,красный перец, соль, столовое белое вино, сахар, уксус (или лимонный сок).

Половину разделанного гуся натереть солью. Жир растопить на противне, положить туда гуся и поместить его в горячую духовку. Жарить, часто поливая жиром и сбрызгивая водой.

Капусту ополоснуть, мелко нашинковать, добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, тмин, перец, залить небольшим количеством кипятка, слегка проварить.

Почти готового гуся вынуть, разделать на порции и уложить на капусту. Тушить все вместе около 30 мин.

Сало растопить, смешать со слегка подрумяненной мукой, развести отваром или водой, влить в ка-

пусту, добавить сметану и довести смесь до кипения. Приправить ее по вкусу вином и солью, сахаром, уксусом (или лимонным соком). Подогреть, выложить капусту на середину круглого блюда, обложить ее порциями гуся.

Подать с картофелем.

ГУСЬ С ОГУРЦАМИ (РУМЫНСКОЕ БЛЮДО)

1 кг гуся, 75 г репчатого лука, 10 г муки, 200 г соленых огурцов, душистый молотый перец, соль.

Подготовленную тушку разрезать на куски, слегка посолить их, переложить в неглубокую кастрюлю и жарить. Когда мясо начнет подрумяниваться, положить туда же мелко нарезанный лук. Когда он порозовеет, всыпать муку. Тушить гуся, понемногу подливая воду.

Огурцы тщательно вымыть, очистить от кожи, нарезать небольшими кубиками, выложить в кастрюлю с гусем, добавить, если нужно, еще немного воды и молотый перец. Тушить до готовности мяса и пока огурцы не станут мягкими, а соус не загустеет.

Подать на блюде, полив соусом.

РАГУ ИЗ ГУСЯ

1 гусь, 2 кг картофеля, 3 морковки, 1 репа, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 лавровых листа, 3 стакана красного соуса, 60 г томата-пюре, перец, петрушка, гвоздика, корица, зелень, соль.

Для соуса: *на 1 ст. ложку муки — 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, 1,5 ст. ложки масла.*

Обработанную тушку разрезать на куски, посолить, обжарить, а затем тушить (или, не разрезая, обжарить и тушить), после чего разделить на порционные куски.

Картофель нарезать дольками (или кубиками) и обжарить. Морковь, репу, петрушку и лук тоже нарезать дольками и спассеровать на масле.

Куски обжаренной птицы положить в сотейник, добавить подготовленные овощи, пучок зелени с пряностями и залить красным соусом так, чтобы гарнир был полностью покрыт. Добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить в жарочном шкафу.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку муки пожарить с таким же количеством масла до светло-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне 20—30 мин. По окончании варки прибавить в соус соль, 1—2 ст. ложки вина (мадеры или портвейна), процедить сквозь сито и заправить кусочком сливочного масла.

Когда рагу будет готово, пряности удалить.

При подаче порцию мяса покрыть гарниром и залить соусом.

ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ГУСЯ

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ШАМПИНЬОНАМИ

1 гусь, 500 г шампиньонов (или других грибов), 200 г сметаны, 50 г маргарина, 150 мл винного уксуса, 1 кг яблок, 1 ч. ложка муки, чеснок, соль.

Обработанную тушку нарезать порциями, удалив большие кости. Мясо натереть солью, смешанной с толченым чесноком, и оставить на 2 ч. Грибы почистить, вымыть, нарезать соломкой, потушить в жире и сложить в гусятницу.

Порции птицы обжарить в большом количестве жира до образования румяной корочки, выложить на грибы в гусятницу, влить уксус, накрыть и тушить до готовности.

Затем влить сметану, смешанную с мукой, дать закипеть, выложить на блюдо и обложить жареными яблоками.

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОУСЕ ИЛИ С СЫРОМ

600 г жареного (или запеченного) мяса гуся, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 большая головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 3—4 помидора, 4—5 килек, соль.

Для соуса: *1 ст. ложка муки, 250 мл бульона из птицы (или молока), 1 яйцо.*

Для запекания с сыром: *100 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки сметаны (или 1 яичный желток).*

Нарезать лук и перец кольцами, помидоры дольками и потушить в 1 ст. ложке сливочного масла. Затем переложить на противень, сверху покрыть кусками мяса и жарить в духовке в течение 10—15 мин.

Приготовление соуса: прогреть муку в 1 ст. ложке сливочного масла, затем проварить с бульоном (или молоком) до загустения. Когда соус слегка остынет, к нему можно добавить яйцо.

Сыр натереть и смешать со сметаной (или с яичным желтком). Каждый кусок птицы покрыть соусом или сыром, при желании сверху положить очищенное филе кильки. Запекать в духовке при температуре 225°С до образования румяной корочки.

На гарнир подать отварной рис, картофельное пюре или макароны и салат из сырых овощей.

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

1 гусь, 500 г яблок, 1 долька чеснока, 1 кг картофеля, 120 мл воды.

Тушку выпотрошить, вымыть и посолить. Очищенные яблоки разрезать на 4 части и начинить ими птицу. Зашить брюшко гуся, положить гуся на противень, влить воду и поместить в хорошо нагретую духовку. По мере выкипания соуса снимать жир и подливать воду.

Когда гусь будет почти готов, натереть его чесноком, наколов дольку на вилку. Затем обложить птицу картофелем, нарезанным дольками, посолить его и запекать до готовности.

Разрезать гуся на порции, выложить на блюдо, вокруг разместить печеные картофель и яблоки.

ГУСЬ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Гусь (1,6 кг), 100 г сливочного масла, 50 г муки, 100 г репчатого лука, 200 г сметаны, 250 г свежих грибов, 250—500 мл воды, соль и белый перец по вкусу.

Обработанную и вымытую тушку разрезать на порционные куски, посолить и обжарить в масле (50 г). В той же посуде, вынув обжаренное мясо, спассеровать мелко нарезанный лук с мукой, развести сметаной и теплой водой. Полученный соус процедить на птицу и варить на слабом огне.

Тщательно вымытые и тонко нарезанные грибы припустить в масле (50 г), положить в мясо и тушить вместе до готовности.

Подать к столу с горячей мамалыгой.

ГУСЬ С ЛУКОМ

1 гусь, 1 кг картофеля, 4—5 луковиц, 3—4 дольки чеснока, 120 мл воды, соль, зелень.

Птицу опалить, тщательно промыть, обсушить, натереть (снаружи и изнутри) солью с чесноком и оставить на 2 ч. Затем в брюшко положить очищенные луковицы и зашить его.

Тушку положить в гусятницу, влить воду, накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку. Каждые 20—30 мин поливать гуся соком, который образуется во время запекания, при необходимости добавить воду. Когда гусь будет почти готов, крышку снять, чтобы он зарумянился.

Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками и обложить им птицу за 30 мин до готовности.

Перед подачей удалить нитку, нарезать гуся на порции и обложить картофелем, посыпать зеленью.

Подать с салатом из маринованной моркови.

ИЗ ФАРШИРОВАННОГО ГУСЯ

ГУСЬ С ИТАЛЬЯНСКИМИ МАКАРОНАМИ

1 гусь (1,2 кг), 300 г итальянских макарон, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха, 2 ст. ложки сметаны, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 морковка.

Тушку очистить, разрезать пополам, вынуть хребтовую кость, натереть солью, тмином и перцем. Приготовить фарш и начинить им гуся.

Приготовление фарша: макароны отварить в соленой воде и откинуть на сито. Затем переложить в кастрюлю, добавить масло, 2 яичных желтка, мускатный орех, сметану и все перемешать.

Зашить тушку и жарить на противне, на дно которого положить нарезанные коренья. Птицу периодически переворачивать и поливать образовавшимся соком. Готового гуся выложить на блюдо.

Подать с соусом из сливок.

ГУСЬ С КАПУСТОЙ (ЕВРЕЙСКОЕ БЛЮДО)

Гусь (4—5 кг), 3 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки перца, 1 стакан нарезанного репчатого лука, 3 кг нашинкованной капусты, 1 тертое кислое яблоко.

Натереть гуся 2 ч. ложками соли и 1/4 ч. ложки перца, поставить в гусятнице в духовку и жарить на слабом огне 20 мин. Отмерить из гусятницы 6 ст. ложек жира, положить в него капусту и лук и тушить на слабом огне тоже 20 мин.

Добавить яблоко, оставшиеся соль и перец, а поверх капусты положить гуся.

Накрыть и тушить на слабом огне еще 1 ч.

ГУСЬ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 гусь (1,5 кг), 100 г квашеной капусты, 150 г винных яблок, 80 г репчатого лука, 50 г жира, перец, лавровый лист, мускатный орех или гвоздика, корица, соль, сахар.

Тушку очистить, приготовить для начинки, натереть корицей, мускатным орехом (или гвоздикой), посолить.

Лук поджарить на жире, смешать с квашеной капустой, добавить мелко нарезанные яблоки, перец, лавровый лист, потушить 15—20 мин.

Начинить гуся этим фаршем, зашить и жарить в духовке около 2 ч, переворачивая, поливая жиром (или сбрызгивая водой), чтобы не подгорел.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ

1 гусь (2 кг), 1,5 кг яблок, 2 ст. ложки сливочного масла (или сметаны), соль.

Тушку выпотрошить и промыть. Шею, ножки (до коленного сустава) и крылышки (до первого сустава) отрубить. Гуся натереть солью снаружи и внутри,

нафаршировать яблоками, очищенными от кожицы и сердцевины. Отверстие в брюшке зашить.

Перевязать ножки и крылышки, положить гуся спинкой на противень, полить растопленным маслом (или сметаной) и жарить в горячей духовке, пока он не зарумянится.

Затем подлить немного воды и жарить, уменьшив огонь, еще около 1,5 ч, поливая гуся вытопившимся жиром и соком.

ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 небольшой гусь, соль.

Для фарша: *100 г черствой булки, 250 мл молока, 1 гусиная печенка, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, перец, мускатный орех, майоран, гусиный жир для жарения.*

Подготовленного гуся промыть, вытереть, натереть солью и майораном в порошке за час до приготовления.

Приготовление фарша: булку замочить в молоке и отжать. Пропустить через мясорубку всю массу, добавить соль, перец, мускатный орех, мелко нарезанную петрушку. Смешать со взбитыми яичными белками и толчеными сухарями. Фарш должен быть пышным.

Гуся нафаршировать, зашить брюшко, положить на противень. Полить вытопленным гусиным жиром, сбрызнуть водой и поставить в горячую духовку.

Запекать около 2 ч (в зависимости от возраста птицы), часто поливая соусом. Вместо выпарившегося соуса подливать воду.

Готового румяного гуся вынуть и разделить на порции. Выложить на продолговатое блюдо так, чтобы гусь выглядел как целый, украсить зеленью петрушки.

Подать с картофелем, красно- или белокочанной капустой, свеклой, брусникой, салатом из квашеной капусты.

ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ БЕЗ КОСТЕЙ

1 гусь (1,5 кг), 300 г риса (или гречневой крупы), 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 30 г сухих грибов, куриные потрошки, зелень петрушки, соль, перец, коренья.

Подготовленную тушку разрезать острым ножом вдоль спины от шеи до гузки. Осторожно отделить кожу с мясом от костей. Вынуть отделенный скелет. Кожу с мясом и оставшимися частями посолить за 1 ч до запекания.

Вынутые кости, а также потрошки и грибы сварить с кореньями и приправами в малом количестве воды. Рис или гречневую крупу промыть, залить отваром от потрохов, посолить и варить до полуготовности.

Потрошки мелко порубить вместе с грибами, добавить поджаренный лук, соль, перец, яйца, все перемешать с кашей. Этой массой начинить гуся, зашить разрезанную кожу, перевязав шнурком ноги и крылья.

Готовую птицу, поместив в гусятницу, смазать маслом и поставить на 1,5—2 ч в горячую духовку. Пере-

ворачивать в процессе запекания, поливать жиром (или сбрызгивать водой). Перед подачей обрезать крылышки и ножки, нарезать гуся на порции.

Подать с салатом.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 гусь, соль.

Для фарша: *300—400 г ядрицы (смоленской крупы или риса), 2 яйца, 1 яичный белок, 40 г вытопленного из гуся жира, 80 г репчатого лука, 30 г сушеных грибов, 200 г овощей (лук, коренья), гусиные потрошки, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, гусиный жир, бульон из потрошков, перец.*

Обработанную птицу тщательно промыть, отрезать шейку и крылья во втором суставе. Разрезать острым тонким ножом кожу на спине (от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей. Крылья — под кожей в плечевом суставе, ножки выломать под кожей в бедренном суставе. Отделенный от мяса скелет вынуть.

Кожу с мясом, ножками и крыльями посолить за 1—2 ч до приготовления. Вымытые грибы и потрошки залить кипящей подсоленной водой. Варить в закрытой посуде, в середине варки положить очищенные овощи, доварить все вместе, процедить.

Крупу, смешанную с 1 белком и подсушенную, залить кипящим бульоном из потрошков и сварить рассыпчатую кашу. Потроха мелко порубить вместе с грибами. Лук очистить, нарезать кубиками и поджарить на вытопленном из гуся жире до светло-золотистого цвета.

Сваренную кашу выложить в миску и остудить. Поджаренный лук растереть с 2 яичными желтками, добавить кашу, потрошки и грибы, рубленую зелень, соль, перец, пену из 2 взбитых белков.

Все это размешать и полученной массой нафаршировать гуся. Тщательно зашить брюшко, тушку сформировать, связав шнурком крылья и ножки. Положить гуся на противень, полить вытопленным жиром и поставить в горячую духовку. Запекать 1,5—2 ч до готовности, поливая жиром или сбрызгивая водой. Гуся подрумянивать медленно, чтобы кожа не лопалась по швам.

Готового гуся вынуть и выложить на продолговатое плоское блюдо. Острым ножом отрезать ножки и крылья, всего гуся нарезать поперек ломтиками толщиной 2—2,5 см. Полить их жиром, остаток подать в соуснице. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Гарнировать гуся квашеной капустой (бело- или краснокочанной).

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ПОТРОХАМИ

1 гусь (1,2 кг), соль.

Для начинки: *200 г риса, 100 г сливочного масла, 2 яйца, гусиные потрошки, зелень петрушки, коренья, перец, соль.*

Тушку птицы вымыть, вытереть и посыпать солью. Потрошки отварить с кореньями и приправами в небольшом количестве воды. Под конец положить печенку и варить 5 мин. Рис промыть и отварить до готовности со сливочным маслом.

Потрошки пропустить через мясорубку, смешать с рисом и вареными измельченными яйцами, посолить, добавить перец и рубленую петрушку, подлить отвар из потрохов.

Гуся начинить приготовленным фаршем, зашить брюшко, положить в глубокий противень (или гусятницу) и поставить в горячую духовку. Жарить, переворачивая, смазывая жиром или поливая водой, чтобы он зарумянился со всех сторон. Затем уменьшить огонь, прикрыть гуся сверху, чтобы мясо не высохло, и жарить еще около 1,5 ч.

Подать в горячем (или холодном) виде с овощным салатом.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТЕЛЯТИНОЙ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 гусь, соль.

***Для фарша:** 400—600 г телятины без костей, 60 г сала, 50 г репчатого лука, 20 г жира, 50—100 г булки, 125 мл молока, 1 гусиная печенка, 2 яйца, соль, перец, мускатный орех, майоран.*

Подготовленную птицу тщательно промыть, отрезать шейку и крылья во втором суставе. Разрезать острым тонким ножом кожу на спине (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей.

Крылья выломать под кожей в плечевом суставе, ножки — под кожей в бедренном суставе. Отделенный от мяса скелет вынуть. Кожу с мясом, ножками и крыльями посолить за 1—2 ч до приготовления.

Приготовление фарша: булку замочить в молоке, отжать. Лук очистить, мелко нарезать и поджарить

на жире. Булку, лук, печенку, сало и телятину пропустить через мясорубку 2 раза. Размешать массу с яйцами, заправить солью, перцем, мускатным орехом, майораном.

Все размешать и полученной массой нафаршировать гуся. Тщательно зашить брюшко, связать шнурком крылья и ножки. Положить тушку на противень, полить вытопленным гусиным жиром и поставить в горячую духовку. Запекать 1,5—2 ч до готовности, поливая жиром или сбрызгивая водой. Гуся подрумянивать медленно, чтобы кожа не лопалась по швам.

Готового гуся вынуть и переложить на продолговатое плоское блюдо. Острым ножом отрезать ножки и крылья, тушку нарезать поперек ломтиками толщиной 2—2,5 см. Полить их жиром, остаток подать в соуснике. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Гарнировать можно картофелем, салатом из краснокочанной капусты, салатом из квашеной капусты, фруктами из компота или брусникой.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Гусь (2 кг), 50 г сливочного масла, 1 кг квашеной капусты, 150 г копченой грудинки, 2 головки репчатого лука, 200 мл воды, соль, сахар.

Нарезать помельче квашеную капусту, отжать сок (если капуста кислая, долить немного воды) и тушить до полумягкости. К капусте добавить нарезанную кусочками и поджаренную вместе с измельченным луком грудинку, нарезанные кубиками яблоки, подсыпать по вкусу сахар.

Гуся натереть солью, нафаршировать приготовленной массой, зашить нитками, положить на противень или сковороду спинкой вниз и влить воду. Через каждые 30 мин поливать гуся соком.

Готовый гусь должен иметь золотистую корочку.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ ИЛИ КАРТОФЕЛЕМ

1 гусь, 1,2—1,5 кг яблок (или 1,2—1,5 кг картофеля), 40—50 г сахара, 30—60 г сливочного масла, 30—60 г маргарина (или масла) для обжаривания картофеля, 120 мл воды, 30—40 г сливочного масла для поливки, соль.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, а мякоть нарезать в виде долек и посыпать сахарным песком. Картофель слегка обжарить (целыми клубнями или дольками).

Обработанную тушку нафаршировать яблоками или картофелем, приготовленным для начинки. Отверстие в брюшке зашить ниткой, после чего тушку положить на смазанную маслом сковороду (или в гусятницу), добавить воду и запекать в духовом шкафу до готовности (1,5—2 ч), поливая тушку выделяющимся соком.

Перед подачей из тушки удалить нитки, вынуть яблоки или картофель и уложить их на середину блюда горкой. Гуся разрезать вдоль, затем — поперек на порции и разложить их по краю блюда. Полить соком и сливочным маслом.

ГУСИНАЯ ШЕЙКА С НАЧИНКОЙ

200 г свинины, 100 г говядины, шейка, гусиная печень, соль, перец, бульон, вода.

С шейки осторожно снять кожу. Мясо отделить от костей и вместе с остальным мясом дважды пропустить через мясорубку, заправить солью и перцем.

Этим фаршем не особенно плотно наполнить кожу, сшить или закрепить второй конец шейки. Варить около 1 ч в кипящей соленой воде или поджарить в гусином жиру. Затем тушить, добавив 250 мл бульона, в закрытой посуде (примерно 3/4 ч).

Охладить, положив между 2 дощечками (или тарелками).

ФАРШИРОВАННЫЕ ШЕЙКИ ГУСЯ

4 шейки гуся, 1 ломтик белого хлеба, 1 луковица, 2 ст. ложки жира птицы, 1 яйцо, потрошки, куриный бульон, соль, молотый перец, майоран, тмин.

С шеек снять шкурку, вывернуть наизнанку, один конец завязать. Птичьи потроха слегка обварить, за исключением печенки, пропустить через мясорубку, добавить белый хлеб, размоченный в молоке, лук, пряности, желток. Приготовленную массу заложить в кожу, второй конец зашить нитками.

Обжарить фаршированные шейки в жире, положить в кастрюлю, залить куриным бульоном и тушить под крышкой до готовности.

Подать с тушеными овощами.

ХЕЛЗЛЬ (ФАРШИРОВАННАЯ ШЕЙКА) (ЕВРЕЙСКОЕ БЛЮДО)

1 шейка гуся, 1/2 стакана просеянной муки, 4 ст. ложки тертого лука, 1/2 стакана смальца, 1 $^{1}/_{4}$ ч. ложки черного перца, 1 ч. ложка красного перца.

Осторожно снять кожу с шейки гуся и зашить один конец. Смешать все продукты и нафаршировать шейку, зашить второй конец. Шейку потушить вместе с птицей (или сварить в бульоне).

Перед подачей на стол нарезать ломтиками.

Вместо тертого лука можно положить мелко рубленный лук, а вместо смальца — тот же жир, но нарезанный маленькими кусочками.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ

1 шейка гуся, 1/2 стакана гречневой (или перловой) крупы, гусиная печенка, 50—80 г жира, 1/2 луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Шейку гуся опалить, очистить, промыть и натереть молотым перцем и солью. Приготовить рассыпчатую гречневую (или перловую) кашу, перемешать ее с мелко нарезанными и обжаренными на сале репчатым луком и кусочками гусиной печенки. Этим фаршем начинить шейку и зашить ее с обеих сторон.

Положить шейку в горшок, смазанный жиром, добавить немного воды, мелко нарезанный корень петрушки, репчатый лук, лавровый лист, закрыть крышкой и поставить в печь (или духовку).

ШЕЙКА ГУСИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ (1)

4 шейки, 100 г гусиного или утиного жира, 150 г репчатого лука, 50 г муки, 400 г мясного фарша, молотый черный перец, перец горошком, коренья, вода (или бульон), соль.

В слегка подсушенную пшеничную муку добавить мелко нарезанный внутренний гусиный (или утиный)

жир, мелко нарубленный репчатый лук, фарш из мяса гуся или говядины, соль и молотый черный перец. Хорошо все перемешать. Этой массой неплотно наполнить обработанные гусиные шейки и зашить с обоих концов.

Шейки положить в посуду, залить горячей водой (или бульоном), добавить пассерованные коренья, соль, перец горошком. Варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего шейки слегка обжарить, нитки снять.

На гарнир подать гречневую (или перловую) кашу, заправленную пассерованным на гусином (утином) жире репчатым луком.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ (2)

2 гусиные шейки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 4 ст. ложки гусиного жира, 4 луковицы, 2 морковки, черный молотый перец, соль.

В подсушенную пшеничную муку добавить нарубленный внутренний гусиный жир, мелко нарубленный репчатый лук, соль и перец, хорошо перемешать. Этой массой неплотно наполнить гусиную шейку и зашить ее с обоих концов.

Подготовленные шейки положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить пассерованные морковь, лук, соль, перец горошком. Варить в закрытой кастрюле до готовности. Затем слегка обжарить и снять нитки.

При подаче гарнировать гречневой рассыпчатой кашей, заправленной луком, пассерованным на гусином жире, и полить соком, полученным при тушении.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ (3)

1 гусиная шейка, 1 стакан муки, 100 г гусиной печенки и сердца, 20 г застывшего гусиного жира, перец, соль.

Гусиную шейку натереть мукой. Опалить и осторожно, подрезав позвонки и мясо, отделить их от кожицы. Затем шейку промыть, зашить одно отверстие суровыми нитками, а через другое заполнить шейку фаршем.

Приготовление фарша: обжарить гусиные печенку и сердце, пропустить через мясорубку.

Фарш смешать с мукой и гусиным застывшим жиром, слегка посолить и поперчить.

Зашить второе отверстие шейки и варить ее в кастрюле с небольшим количеством воды 30—40 мин. С готовой шейки удалить нитки, нарезать ее кусками (или подать в целом виде), полить гусиным жиром.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ (4)

1 гусиная шейка, 100 г гусиного мяса, 200 г свинины, 100 г говядины, 1 луковица, 1 большое кислое яблоко, 2 ст. ложки бульона (или воды), соль.

Шейку у гуся отрезать по возможности длиннее, целиком удалить с нее кожу и с одного конца завязать ниткой (или зашить). Мясо вместе с луком и яблоками дважды пропустить через мясорубку. Добавить бульон (или воду) и приправы. Наполнить фаршем кожу от шеи, зашить и варить в подсоленной воде на слабом огне 1—1,5 ч.

Вынуть шейку из бульона, положить между 2 досками под гнет и дать остыть.

Подать как холодную закуску, нарезав тонкими ломтиками. Гарнировать овощным салатом.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ

4 шейки, 150 г перловой (или пшеничной) крупы, 150 г гусиной печенки, 60 г жира, 80 г репчатого лука, 30 г корня петрушки, немного сала, лавровый лист, перец, соль.

Шейку гуся опалить, очистить, промыть и натереть молотым перцем и солью. Приготовить рассыпчатую кашу, перемешать ее с мелко нарезанными и обжаренными на сале репчатым луком и кусочками гусиной печенки.

Нафаршировать шейку и зашить с обоих концов. Положить в горшок, смазанный жиром, добавить немного воды, мелко нарезанный корень петрушки, репчатый лук, лавровый лист, закрыть крышкой и поставить в духовку.

ШЕЯ ГУСЯ ФАРШИРОВАННАЯ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 гусиная печенка, 100 г телятины, 50 г шпика, 50 г свежих грибов, 50 г черствой булки, 120 г молока, 2 яйца, соль, перец, мускатный орех.

Кожу с гусиной шеи очистить, опалить и, удалив жир, хорошо вымыть. Телятину, шпик и печенку вымыть и пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой. Полученную массу растереть с яичными желтками, добавить отваренные и мелко нарезанные грибы. Приправить по

вкусу солью, перцем, мускатным орехом. Перемешать со взбитой пеной белков.

Кожу наполнить начинкой не очень туго, так как во время варки она может лопнуть. Наколоть шпилькой в нескольких местах, зашить с обеих сторон и положить в горячую подсоленную воду. Варить на легком огне около 50 мин. Во время варки шею наколоть повторно в нескольких местах, чтобы собравшийся воздух мог выйти и тем самым предохранить кожу от разрыва.

Шею гуся можно подать горячей и холодной. Во втором случае шею после варки положить между 2 плоскостями и слегка прижать, а после охлаждения нарезать ломтиками.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

500 г крупных яблок, 1 гусиная печенка, 50 г сала, 50 г сливочного масла, 50 г булки, 100 г молока, 2 ст. ложки майонеза, несколько ягод клюквы, молотый перец, соль, желтки сваренных вкрутую яиц.

Гусиную печенку и сало нарезать, потушить в небольшом количестве воды, пропустить 2 раза через мясорубку вместе с замоченной в молоке и отжатой булкой, растереть с маслом. Посолить и поперчить по вкусу.

Яблоки вместе с кожурой нарезать достаточно толстыми кружочками и вынуть из них сердцевину. На ее место вложить шарики охлажденной паштетной массы, посыпать желтком, протертым через сито.

Украсить блюдо ягодами клюквы и майонезом.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ (ВЕНГЕРСКОЕ БЛЮДО)

На 1 яйцо: 30 г гусиной печенки, 10 г жира, 10 г репчатого лука, 5 г сливочного масла, 10 г соуса, 5 мл коньяка, черный перец, соль, 100 г французского салата.

Для соуса: *100 г муки, 1 л молока, соль.*

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и вынуть желток. Гусиную печенку нарезать тонкими ломтиками и поджарить вместе с нарезанным кольцами луком. Затем добавить желтки и протереть все через сито, смешать со сливочным маслом и молочным соусом. Заправить солью, черным перцем и коньяком. Тщательно перемешать.

Приготовленной массой заполнить половинки яиц и положить их на французский салат.

Приготовление соуса: спассерованную муку развести горячим молоком и варить 7—10 мин. Затем посолить и процедить.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ (РУМЫНСКОЕ БЛЮДО)

2 яйца, 100 г гусиной печенки, 10 г сливочного масла, 25 г зеленого салата, соль.

Сварить яйца вкрутую, очистить и разрезать вдоль на половинки. Желтки вынуть, протереть через сито, затем растереть вместе с припущенной гусиной печенкой.

Добавить сливочное масло и посолить.

Все хорошо перемешать, наполнить фаршем половинки яиц и уложить на блюдо на листья салата.

ЧОРБА С ГУСИНЫМИ ПОТРОШКАМИ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ РУМЫНСКОЙ КУХНИ)

Гусиные потрошки, 1,5 л капустного рассола, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, 1,5 л воды, зелень, коренья.

Для приготовления чорбы из потрохов борщ заменяется капустным рассолом, сварить на воде нарезанные кусочками гусиные крылышки, шейку и пупок, а также лапки. Добавить морковь, корень петрушки, 1/4 корня сельдерея, мелко нарезанную луковицу и предварительно перебранный и промытый рис.

Когда потроха и овощи будут готовы, влить отдельно вскипяченный капустный рассол. Посолить и добавить мелко нарезанные укроп и зелень петрушки.

Вместо гусиных можно использовать потроха индейки.

ГУСИНЫЕ (УТИНЫЕ) ПОТРОШКИ

300 г потрошков (голова, шея, крылышки, желудок, сердце, лапки), 1,5 л воды, соль, коренья, картофель, макароны, зелень петрушки.

Первый способ. Подготовленные потроха, обваренные лапки вместе с кореньями сварить в слегка подсоленной воде, бульон процедить, мясо отделить от костей. Готовые потроха нарезать одинаковыми по величине кусочками, залить небольшим количеством бульона, оставить в закрытой посуде.

Сварить ломтики картофеля, макароны, добавить мясо. Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.

Второй способ. Поджарить 40 г жира, 40 г муки и 1 ст. ложку нарезанного лука, залить 3/4 л бульона. В этом соусе подогреть измельченное мясо, сваренные вместе с ним и нарезанные ножом коренья (их подать как гарнир).

БЛЮДА ИЗ УТКИ

ИЗ ТУШЕНОЙ УТКИ

УТКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1 утка, 50 г жира, 200 г белых грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, вода (или бульон), зелень петрушки и укропа, соль, молотый перец.

Хорошо очищенную, промытую тушку обсушить полотенцем (салфеткой) и разделить на порции. Обжарить куски на растопленном жире, залить горячей водой (или бульоном), посолить, посыпать перцем и тушить под крышкой.

Белые грибы разрезать и обжарить в масле, соединить с уткой и все вместе тушить до готовности. Соус загустить мукой, смешанной со сметаной. Подавать утку в глубокой посуде.

На гарнир подать отварной картофель, соленые огурцы.

УТКА В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

1 утка, 2 луковицы, 0,5 л кислого яблочного сока, 1 ст. ложка жира, соль, молотый перец.

Хорошо промытую тушку разделать на порции, натереть смесью соли, перца и мелко нарезанного лука. Подготовленные куски положить в эмалированную (или огнеупорную стеклянную) посуду, залить яблочным соком и оставить на 1 ч. В этой же посуде тушить утку.

Когда мясо станет мягким, вынуть его из жидкости, дать обсохнуть, смазать жиром и в духовке зажарить до образования светло-коричневой корочки.

В жидкость, где утка тушилась, добавить разведенную водой (или бульоном) муку и прокипятить. Посолить по вкусу.

УТКА С ГРИБАМИ (БОЛГАРСКОЕ БЛЮДО)

500 г свежих грибов, 1 утка, 3 ст. ложки жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2—3 помидора (или 1 ст. ложка томата-пасты), перец и соль.

Тушку разрубить на порционные куски, залить холодной водой, поставить на огонь, а когда вода закипит, посолить.

Приготовление соуса: мелко нашинкованную луковицу поджарить с мукой. Добавить очищенные и нарезанные помидоры (или томат-пасту) и, помешивая, варить 2—3 мин. Затем соус развести бульоном от утки.

Грибы перебрать, промыть, нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Сверху на них выложить готовое утиное мясо и залить все соусом. Посолить, поперчить и тушить на слабом огне до готовности грибов.

УТКА С КРАСНЫМ ВИНОМ

1 утка, 0,5 л бульона, по 1 шт. разных кореньев, цедра 1/2 лимона, 2 трюфеля, 2 ст. ложки муки, 250 мл красного вина, 1/2 лимона, 1 бульонный кубик, соль по вкусу.

Утку томить в кастрюле, потом влить 1 стакан мясного бульона (из кубика), положить лук, коренья, цедру, трюфеля, соль и томить еще 20—30 мин. После этого утку вынуть и разобрать на части, а к оставшемуся соусу прибавить бульонный кубик, поджаренную докрасна муку с маслом, влить красное вино и сок 1/2 лимона. Положить в этот соус разобранную утку, хорошенько прокипятить и переложить на блюдо.

УТКА ТУШЕНАЯ (1)

1 утка (1,5 кг), 1 ст. ложка сливочного маргарина, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 6—8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, вода (или бульон), соль.

Обработанную тушку разрезать на куски, обжарить на сковороде с маргарином. Затем переложить их в жаровню, добавить мелко нарезанные морковь, лук, корень петрушки, перец, лавровый лист. Влить туда же оставшийся от жаренья маргарин, немного бульона (или горячей воды), накрыть крышкой и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. К концу тушения посолить.

На гарнир подать разогретый с маслом зеленый горошек.

УТКА ТУШЕНАЯ (2)

1 утка, 120 мл воды, яблочный уксус, чеснок, перец, соль, жир для жаренья.

Подготовленную тушку натереть солью с толченым чесноком и оставить на 2 ч. Затем разделить утку на порционные куски, отбить их, посыпать перцем и обжарить на жире.

Сложить все в утятницу, сбрызнуть уксусом, влить на дно полстакана воды и тушить под крышкой до готовности (подливая жидкость при необходимости).

Подать с жареным картофелем и салатом из свеклы.

УТКА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 утка, 2 кг белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 30 г сала, 20—30 г муки, 125—250 г сметаны, 30 г жира, 1 ст. ложка рубленых укропа и зелени петрушки, соль, сахар, красный перец, уксус или лимонная кислота, несколько горошин душистого перца.

Разделанную тушку вымыть, натереть солью. Растопить на противне жир положить утку и поместить в горячую духовку. Жарить, часто поливая жиром или сбрызгивая водой. Капусту ополоснуть, мелко нашинковать, добавить нарезанный кружочками лук, тмин, залить небольшим количеством кипятка и прокипятить. Почти готовую румяную утку вынуть, разделить на порции и уложить на капусту, тушить все вместе около 30 мин.

Сало растопить, смешать со слегка подрумяненной мукой, развести отваром (или водой), влить в капусту и довести до кипения. Приправить по вкусу сметаной, солью, перцем, сахаром, уксусом (или лимонной кислотой), подогреть.

При подаче капусту выложить на середину круглого блюда, обложить ее порциями утки, посыпать зеленью.

Отдельно подать картофель.

УТКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКАХ

1 утка, жир для жаренья, картофель, морковь, брюква, лук, соль, перец, бульон (или вода).

Тушку разрезать на куски и обжарить на горячей сковороде с жиром. В глиняные горшочки положить куски обжаренной утки, добавить сырые нарезанные картофель, морковь и брюкву, а также слегка обжаренный лук, соль, перец.

Залить все горячим бульоном (или водой) и тушить до готовности.

УТКА, ТУШЕННАЯ С РИСОМ

250 г утки, 50 г риса, 50 г кореньев, 10 г жира, картофель, соль, красный и душистый перец.

Куски утки варить в подсоленной воде до готовности вместе с очищенным картофелем. Отваренное мясо и коренья вынуть из кастрюли и охладить. Овощи нарезать, мясо очистить от костей. Все положить обратно в бульон.

Рис промыть холодной водой, опустить в кипящий бульон, добавить соль, красный и душистый перец.

Все перемешать и тушить под крышкой около 30 мин.

РАГУ ИЗ УТКИ

600 г утки, 360 г картофеля, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 60 г томата-пюре, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, вода, зелень, перец, лавровый лист, гвоздика, корица, соль.

Подготовленную тушку разрубить на части, посыпать солью, подрумянить на масле со всех сторон, поместить в глубокий сотейник (или утятницу), тушить 30—40 мин.

Картофель нарезать дольками и обжарить на части сливочного масла. Морковь и лук спассеровать на оставшемся масле.

Все вместе сложить в сотейник с мясом, добавить пряности, подлить воду (1/2 стакана) и тушить в духовке. Под конец сметану смешать с томатом, влить в сотейник и тушить еще 10—15 мин.

При подаче посыпать зеленью петрушки.

РАГУ ИЗ УТКИ ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ

1 утка, 4—5 картофелин, 2 морковки, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, лавровый лист, перец, гвоздика, корица, зелень, красный соус, соль.

Для соуса: *на 1 ст. ложку муки — 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, 1,5 ст. ложки масла.*

Подготовленную тушку разрубить на куски, посыпать солью, обжарить, а затем тушить (или, не разрубая, обжарить и тушить, после чего разрубить на порционные куски). Картофель нарезать дольками или кубиками и обжарить. Морковь, репу, петрушку и лук тоже нарезать дольками и спассеровать с маслом.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку муки пожарить с таким же количеством масла до светло-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне 20—30 мин. По окончании варки прибавить в соус соль, 1—2 ст. ложки вина (мадеры или портвейна), процедить сквозь сито и заправить кусочком сливочного масла.

Куски обжаренной птицы положить в сотейник, добавить подготовленные овощи и картофель, пучок зелени с пряностями, залить красным соусом так, чтобы гарнир был полностью покрыт им, добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить в жарочном шкафу. Когда рагу будет готово, пряности удалить.

При подаче на блюдо или в тарелки положить порцию тушеной утки, покрыть гарниром и залить соусом.

ИЗ ЖАРЕНОЙ УТКИ

УТКА ЖАРЕНАЯ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

1 утка, 400 г крупной фасоли, 2 головки репчатого лука, 100 г кореньев, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 $^1/_2$ ст. ложки муки, 250 мл растительного масла (или свиного жира), 500 мл мясного бульона, 60 г копченой корейки, 2 баклажана, 1 стакан красного вина, чабер, соль и перец по вкусу.

Обработанную и вымытую тушку посолить, поперчить и поджарить (около 30 мин) в сливочном масле вместе с нарезанными ломтиками кореньями и луком, добавив немного воды.

Затем переложить утку в другую посуду, а в оставшиеся овощи добавить муку, развести бульоном и вином, прокипятить 15 мин и процедить.

Вымытые баклажаны нарезать ломтиками, посолить, оставить на 10 мин и дать стечь соку. Обжарить в разогретом масле каждый ломтик с обеих сторон.

Перебранную и промытую крупную фасоль залить холодной водой, прокипятить 10 мин. После этого слить отвар, снова залить холодной водой, положить в кастрюлю копченую корейку и варить приблизительно 2 ч. Мелко нарезанный лук спассеровать в масле (100 мл), добавить томатную пасту и заправить сваренную фасоль. Положить соль, перец, лавровый лист, чабер, прокипятить несколько минут и выложить на блюдо.

Утку разрезать на порционные куски, выложить на фасоль, а по краям блюда разложить поджаренные баклажаны.

Соус подать горячим отдельно.

УТКА ЖАРЕНАЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 утка, 1 кг квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, соль.

Подготовленную тушку натереть изнутри и снаружи солью, нафаршировать потушенной до состояния полуготовности кисло-сладкой капустой и заправленной тертым луком. Птицу положить спинкой вниз на противень и подрумянить сначала в духовке при температуре 180—200°С, а затем полить ее горячей водой и понизить температуру до 135—150°С.

Жарить утку до полной готовности, время от времени поливая образующейся жидкостью. Продолжительность жаренья составляет 1,5—3 ч (в зависимости от возраста птицы).

Когда утка прожарится, вынуть капусту, нарезать утку (вместе с костями) на порционные куски и красиво уложить на блюдо.

На гарнир подать жареный картофель, квашеную капусту и сок, в котором тушилась утка.

УТКА ЖАРЕНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ (ИЛИ РИСОМ)

1 утка, 600 г рассыпчатой гречневой каши (или рассыпчатого риса), 40 г шпика, 2 ст. ложки жира, соль.

Обработанную тушку залить холодной водой, добавить соль и варить до полуготовности (минут 30—40). Вынув утку из бульона, начинить ее через отверстие в брюшке гречневой кашей (или рисом), предварительно добавив в начинку нарезанный мелкими кубиками свиной шпик. Зашить утку и обжарить на сковороде с разогретым жиром до образова-

ния румяной корочки, после чего поставить в духовой шкаф. Время от времени тушку поливать соком, образующимся в процессе жаренья. При отсутствии свиного сала в фарш можно добавить животный жир.

Готовую утку разрубить сначала вдоль позвоночника, а потом поперек — на порции.

Гарнировать рассыпчатой гречневой кашей (или рисом), которыми фаршировалась утка.

УТКА ЖАРЕНАЯ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

1 утка, 100 г соленого сала, 800 г кислой капусты, 5—6 сушеных грибов (лучше белых), стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Для маринада: *500 мл столового уксуса, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 7—10 лавровых листов, 1 ч. ложка гвоздики, 1 ст. ложка красного перца.*

Ощипанную и выпотрошенную тушку натереть солью и опустить на 2—3 ч в маринад. После этого нашпиговать утку соленым салом. Положить на противень и жарить, поливая маслом, до готовности.

Приготовление маринада: мелко нашинковать петрушку, морковь и луковицу. Смешать, добавить красный перец, лавровый лист, гвоздику (корицу, кардамон, чеснок — по желанию); всего сухой смеси должен получиться стакан. Вскипятить ее с уксусом и остудить.

Отварить сушеные грибы; грибным бульоном залить кислую, обваренную кипятком капусту. Добавить в нее мелко нашинкованные отваренные грибы, посолить и варить 30 мин. Влить сметану и всыпать поджаренную в масле муку. Все смешать и тушить с закрытой крышкой еще 15 мин.

Подавая на стол, положить на блюдо с одной стороны тарелки нарезанную кусками утку, а с другой — приготовленную капусту. Украсить зеленью.

УТКА С МАСЛИНАМИ (РУМЫНСКОЕ БЛЮДО)

1 небольшая утка, 1 ст. ложка топленого сала, 4 головки лука, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 200 г маслин, соль.

Подготовленную тушку разрубить на куски и поджарить в половине количестве топленого сала. Если утка жирная, уложить ее в кастрюлю без сала и жарить в собственном жиру. Добавить немного воды и поставить тушить под крышкой.

Нарезать лук тонкими кольцами и поджарить на оставшемся сале. Добавить муку, разбавив ее небольшим количеством воды. Влить соус в кастрюлю с уткой. Посолить по вкусу, тушить на умеренном огне.

Добавить томат-пюре, а перед концом тушения — маслины. (Они должны быть предварительно отварены в воде в течение 10 мин.) Поварить еще немного.

Это блюдо можно готовить с растительным маслом и подать холодным.

УТКА С ИМБИРЕМ (ЧЕШСКОЕ БЛЮДО)

1 утка, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка муки, имбирь, соль.

Обработанную тушку промыть, натереть измельченным чесноком с солью, посыпать имбирем и по-

местить в жаровню. Влить немного воды и запечь птицу, вначале накрыв крышкой, затем сняв ее, чтобы образовалась золотистая корочка. Готовую утку вынуть, а оставшийся жир смешать с мукой. Обжарить ее, влить немного воды, прокипятить. Добавить утку, разрезанную на порции, прогреть в соусе.

Подать с мучными кнедликами и тушеной капустой.

УТКА С КАПУСТОЙ (РУМЫНСКОЕ БЛЮДО)

1 молодая утка (1,1 кг), 1,5 кг капусты, 40 г жира, 10 г молотой паприки (или томата-пасты), душистый перец; соль.

Подготовленную утку посолить и положить, не разрезая, на противень с небольшим количеством топленого сала и воды (50 г). Поставить птицу в нагретую духовку и жарить, как можно чаще поливая соусом с противня. Держать в духовке, пока мясо не станет мягким, но не поджаривать до конца.

Мелко нашинковать свежую капусту. Если она квашеная, дать хорошенько стечь рассолу. Капусту слегка поджарить с 1 ст. ложкой жира. Посолить по вкусу и в квашеную капусту положить паприку, а в свежую капусту — томат-пасту и горошины перца. Затем капусту переложить на противень, в котором жарилась утка, а сверху разложить утку.

Поставить в духовку и дать утке хорошо подрумяниться.

ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ УТКИ

УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ ИЛИ С СЫРОМ

600 г жареного (или запеченного) мяса утки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большая головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 3—4 помидора, 4—5 килек, соль.

***Для соуса:** 1 ст. ложка муки, 250 мл бульона из птицы (или 250 мл молока), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо.*

***Для запекания с сыром:** 100 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки сметаны, 1 яичный желток.*

Нарезать лук и перец кольцами, помидоры — дольками и тушить их в 1 ст. ложке сливочного масла. Затем переложить овощи на противень, сверху накрыть кусками мяса и жарить в духовке в течение 10—15 мин.

Приготовление соуса: прогреть муку в 1 ст. ложке сливочного масла, затем проварить с бульоном (или молоком до загустения). Когда соус слегка остынет, добавить яйцо.

Сыр натереть и смешать со сметаной и яичным желтком.

Каждый кусок утки покрыть соусом (или сыром), при желании, сверху положить очищенное филе кильки. Запекать в духовке при температуре 225°C до образования румяной корочки.

На гарнир подать отварной рис, картофельное пюре (или макароны) и салат из сырых овощей.

УТКА МАРИНОВАННАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

1 утка, 2 луковицы, 120 мл уксуса, 5—7 горошин перца, 50 г майонеза, 100 г сметаны, 1 ч. ложка муки, лавровый лист, чеснок, соль.

Подготовленную тушку вымыть и уложить в посуду, обложить кружочками лука. Вскипятить 1 л воды со специями, добавить уксус, остудить. Залить утку маринадом на 2—3 дня и поместить на холод. Каждый день тушку переворачивать.

Перед приготовлением тушку обсушить марлей, натереть солью с толченым чесноком, смазать майонезом и запекать в горячей духовке (240°С) до готовности, время от времени поливая образовавшимся соком. Когда птица немного подрумянится, обложить ее луком из маринада.

Готовую утку выложить на блюдо, разрезать, обложить отварным картофелем, полить соусом.

Приготовление соуса: сметану смешать с мукой, влить в образовавшийся во время запекания сок, прокипятить.

Отдельно подать маринованные фрукты (или овощи).

УТКА ПЕЧЕНАЯ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 утка, 40 г жира, соль.

Для бульона: *утиные потрошки (кроме печенки), 150 г овощей, 20 г муки, соль.*

Для маринада: *250 мл 6%-ного уксуса, 500 мл воды, соль, 50 г лука, 150 г кореньев (морковь, сельдерей,*

петрушка), 5 зерен можжевельника, 5 горошин черного и душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек имбиря.

Приготовление маринада: коренья и лук промыть, очистить, сполоснуть, нашинковать ломтиками. Вскипятить подсоленную воду с толчеными пряностями, остудить, влить уксус.

Подготовленную тушку плотно уложить в посуду, обложить нашинкованными кореньями, залить маринадом. Держать в маринаде (часто поворачивая) 1—3 дня (в зависимости от возраста утки). Вынуть птицу из маринада, обсушить, посолить за 1 ч до приготовления.

Сварить потрошки с овощами. Утку положить на противень на растопленный жир, полить им и поставить в горячую духовку. В процессе запекания положить лук из маринада, поливать тушку жиром и жидкостью из маринада (следить, чтобы соус не получился слишком острым). Готовую румяную утку вынуть, разделить на части. Соус обезжирить.

Муку смешать с 1 стаканом холодного бульона из потрошков, добавить оставшийся соус, если надо — посолить, влить жидкость из маринада, вскипятить.

Разрезанную утку положить в соус и подогреть. Затем выложить на круглое глубокое блюдо и полить соусом. Остаток подать в соуснике.

Гарнировать картофелем и заправленной квашеной бело- или краснокочанной капустой.

В маринад можно добавить 2—3 ст. ложки красного вина.

УТКА С ВИШНЯМИ (ЮГОСЛАВСКОЕ БЛЮДО)

1 молодая утка, 500 г вишни, 250 мл красного вина, 50 г жира, соль, перец.

Обработанную тушку посолить и поперчить (внутри и снаружи) и оставить на несколько часов. Вишни вымыть, удалить косточки, залить вином и оставить на 2 ч.

Утку положить на противень с разогретым жиром и обжарить. Затем поставить в духовку на малый огонь и запекать под крышкой, подливая воду (100 мл) и поливая выделяющимся соусом. Через 50 мин в утятницу добавить вишни с вином и держать в духовке еще 25 мин.

Утку разрезать на куски, выложить их в глубокое блюдо на слой вишен и полить соусом.

ИЗ ФАРШИРОВАННОЙ УТКИ

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 утка, 100 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 50 мл коньяка, соль, перец, кинза по вкусу.

Утиную печень утки мелко нарубить. Добавить измельченный репчатый лук, соль, перец, мелко нарезанную кинзу, коньяк, сливочное масло и хорошо все перемешать.

Подготовленную тушку утки наполнить фаршем, зашить брюшко нитками, положить спинкой вниз на сковороду, смазанную жиром, полить водой (50—75 мл) и поставить в духовку.

Во время жаренья периодически поливать птицу вытопившимся жиром и соком.

Подать утку разрубленной на куски и политой соком.

УТКА С ГРУЗДЯМИ

1 утка, 400 г соленых груздей и 2 стакана белого соуса, 2 ст. ложки каперсов.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л овощного, мясного или рыбного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сельдь, сметана и др.).*

Приготовление соуса: муку спассеровать, разбавить бульоном, на слабом огне проварить, добавить соль и вкусовые приправы.

Утку фаршируют солеными груздями и жарят в кастрюле, потом разбирают на 4 части и обливают белым соусом, в который можно добавить мелко нарезанные каперсы.

УТКА С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

1 утка (2 кг), 400 г свежих грибов, 80 г репчатого лука, 1 яйцо, 100 г сметаны, 30 г жира, зелень, сахар, соль, перец.

Птицу очистить, вымыть, натереть солью, сахаром и перцем. Грибы отварить, нарезать и поджарить с луком. Добавить яйцо, соль и перец. Начинить этой массой утку, зашить брюшко и жарить в духовке около 2 ч.

Перед подачей птицу залить сметаной и посыпать рубленой зеленью.

УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 утка, 500 г чернослива, соль.

Подготовленную тушку вымыть, посолить и нафаршировать хорошо вымытым черносливом (без косточек).

Частью чернослива обложить утку в утятнице, влить полстакана воды и запекать в духовке в течение 1 ч. Время от времени тушку переворачивать и по мере необходимости подливать в утятницу холодную воду.

Готовую утку нарезать порциями. Подать, обложив черносливом и кружочками жареного картофеля.

УТКА С ЯБЛОКАМИ

1 утка, 750 г яблок, 2 ст. ложки сливочного масла (или сметаны), соль.

Обработанную тушку натереть солью снаружи и внутри и нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины. Отверстие в брюшке зашить.

Перевязать ножки и крылышки, положить утку спинкой на противень, полить растопленным маслом (или сметаной) и жарить в горячей духовке, пока она не зарумянится. Затем влить немного воды и жарить, уменьшив огонь, еще около 1,5 ч, поливая вытопившимся жиром и соком.

На гарнир подать печеные яблоки, тушеную капусту, гречневую кашу (рассыпчатую) или картофель.

УТКА С ЯБЛОКАМИ (ЧЕШСКОЕ И СЛОВАЦКОЕ БЛЮДО)

1 утка, 4 яблока средней величины, тмин, сахарная пудра, соль.

Выпотрошенную тушку промыть, посолить (снаружи и внутри) и заполнить очищенными от кожуры и нарезанными дольками яблоками.

Зашить отверстие в брюшке нитками, влить в жаровню немного воды, посыпать утку тмином и запечь в духовке. Время от времени протыкать кожицу утки вилкой, чтобы вытекал жир (в процессе запекания собирать его в отдельную посуду).

Когда утка будет готова, вынуть из нее яблоки и подать их отдельно, посыпав сахарной пудрой.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ (ПОЛЬСКОЕ БЛЮДО)

1 утка, соль.

Для фарша: *100 г черствой булки, 250 мл молока, утиная печенка, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, перец, мускатный орех, майоран, утиный жир для жаренья.*

Подготовленную тушку промыть, вытереть, натереть солью и майораном в порошке и оставить на 1 ч.

Приготовление фарша: булку замочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с печенкой. Масло растереть с желтками, добавить пропущенную через мясорубку массу и, по вкусу, соль, перец, мускатный орех, мелко нарезанную зелень

петрушки. Смешать все со взбитыми яичными белками и толчеными сухарями. Фарш должен быть пышным.

Утку нафаршировать, зашить брюшко и положить на противень. Сбрызнуть водой и поместить в горячую духовку. Запекать около 2 ч (в зависимости от возраста птицы), часто поливая соусом. Вместо выпарившегося соуса подливать воду.

Готовую румяную утку вынуть и разделить на порции. Выложить куски на продолговатое блюдо так, чтобы утка выглядела целой, украсить зеленью петрушки.

Подать с картофелем, заправленной растительным маслом красно- или белокочанной капустой, свеклой, брусникой, салатом из квашеной капусты.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ (НЕМЕЦКОЕ БЛЮДО)

1 молодая утка (около 2 кг), 3 красных яблока, сок и цедра 1 лимона, 4 головки лука-шалота, по 1 ч. ложке тимьяна и майорана, 1 головка репчатого лука, 1 морковка, 1/8 корня сельдерея, мука, перец, соль.

Обработанную тушку помыть, натереть солью и перцем. Вымытые яблоки разрезать на 4 части, удалив сердцевину, смешать с лимонным соком и цедрой. Лук-шалот почистить, нарезать кубиками. Смешать овощи и фрукты с тимьяном, майораном и яблоками. Этой смесью нафаршировать утку, зашить брюшко и запекать в духовке при 180°С, периодически переворачивая ее.

Репчатый лук, морковь и сельдерей почистить, помыть, крупно нарезать. Слить образовавшийся жир,

положить в него овощи, добавить муку, влить полстакана воды и прокипятить.

Утку жарить до готовности, затем завернуть в алюминиевую фольгу и положить на 10 мин в теплое место. Приготовленный соус процедить и полить им птицу.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 утка, соль.

Для начинки: *мясо 1 утки, 300—400 г свинины, 100 г шпика, 1 ломтик хлеба, молоко, 100 г зеленого горошка, белки 3 яиц.*

Для украшения: *сливочное масло, сок свеклы, овощи, фрукты или вареные яйца, ягоды.*

С обработанной тушки снять кожу. Для этого разрезать ее на спине и осторожно снимать, как перчатку. Косточки остаются только в крылышках и на концах. Освободить мясо от костей и приготовить из него, свинины, шпика и ломтика хлеба, вымоченного в молоке, фарш, для чего пропустить через мясорубку все его составные части.

В смесь ввести зеленый горошек и взбитые белки. Заполнить готовым фаршем кожу утки, зашить разрезы.

Фаршированную утку завернуть в марлю и отварить в небольшом количестве воды (она должна лишь немного покрывать тушку) под закрытой крышкой. Варить минут 40.

Готовую утку выложить на блюдо спинкой вниз и украсить. Из кондитерского мешка (или из полиэтиленового пакета со срезанным уголком) выпустить

на утку тонкую струйку сливочного масла, в которое подмешан сок свеклы. Рисунок узора зависит от фантазии хозяйки.

Можно украсить блюдо овощами, фруктами, клюквой, брусникой, вареными яйцами и солеными огурцами.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ БЕЗ КОСТЕЙ

1 утка (1,5 кг), 300 г риса (или гречневой крупы), 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 30 г сухих грибов, утиные потрошки (сердце, желудок, печенка), зелень петрушки, соль, перец, коренья.

Подготовленную тушку надрезать острым ножом вдоль спины от шеи до гузки. Осторожно отделить кожу с мясом от костей. Вынуть отделенный скелет. Кожу с мясом и оставшимися частями посолить за 1 ч до жаренья.

Вынутые кости, потрошки и грибы сварить с кореньями и приправами в небольшом количестве воды. Рис (или гречневую крупу) промыть и залить отваром от потрошков вместе с грибами. Добавить поджаренный лук, соль, перец, яйца, все перемешать с кашей. Этой массой начинить утку. Зашить разрезанную кожу, перевязав шнурком ноги и крылья.

Готовую птицу поместить в утятницу, смазать маслом и поставить на 1,5—2 ч в горячую духовку. В процессе запекания утку переворачивать, поливать жиром или сбрызгивать водой.

Перед подачей обрезать крылышки и ножки и нарезать утку на порции.

Подать с салатом.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМ

1 утка, жир (маргарин, топленое масло), картофель, соль.

Очищенный сырой картофель (целиком или нарезанный на дольки) слегка обжарить на сильном огне в сковороде с горячим жиром и посолить.

Подготовленную тушку посолить (внутри и снаружи), а затем нафаршировать обжаренным картофелем. Отверстие в брюшке зашить и положить тушку в утятницу спинкой вниз. Поставить в духовку на 1—1,5 ч. Во время жаренья тушку переворачивать, чтобы она подрумянилась со всех сторон, и поливать образовавшимся соком.

Готовую тушку вынуть из утятницы и острым ножом (или специальными ножницами) разделать на порции вместе с начинкой.

Отдельно подать моченую бруснику.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 утка, соль.

***Для фарша:** 1,5 кг картофеля, 25 г сливочного масла (или маргарина), 125 мл молока, 200 г чернослива, 20 г сливочного масла (или маргарина) для поливки готовой утки.*

Обработанную тушку нафаршировать и запекать в жарочном шкафу в течение 45—60 минут.

Приготовление фарша: сырой очищенный картофель натереть, отжать и залить горячим молоком.

Добавить соль, черный молотый перец, сливочное масло (или маргарин), предварительно замоченный мелко рубленный чернослив без косточек.

При подаче фаршированную утку разрубить на порции, полить соком, выделившимся при запекании, и растопленным маслом (или маргарином).

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ

1 утка, 200 г отварного мяса, 1 утиная печенка, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей, чеснок, майонез, перец, соль.

Подготовленную тушку натереть солью с толченым чесноком и отложить в сторону.

Приготовление фарша: отварное мясо, печенку, лук, яйца, молотые сухари перемешать, всыпать соль, перец.

Начинить этой смесью тушку, зашить, смазать майонезом и запечь в духовке до готовности, поливая образовавшимся соусом.

Подать с салатом из свеклы и маринованных огурцов.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ

1 утка (1,2 кг), соль.

Для начинки: *200 риса, 100 г сливочного масла, утиные потрошки, зелень петрушки, коренья, 2 яйца, соль.*

Тушку вымыть, обсушить и посыпать солью. Потрошки отварить с кореньями и приправами в небольшом количестве воды, под конец положить печенку и варить еще 15 мин. Рис промыть и отварить до полуготовности со сливочным маслом.

Потрошки пропустить через мясорубку, смешать с рисом и яйцами, посолить, всыпать перец и рубленую петрушку, подлить отвар из потрошков.

Утку начинить приготовленным фаршем, зашить отверстие в брюшке, заправить ножки «в кармашек», положить в глубокий противень (или в утятницу) и поставить в горячую духовку.

В процессе приготовления тушку переворачивать, смазывая жиром и поливая водой, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Затем уменьшить огонь, прикрыть утку сверху, чтобы мясо не высохло, жарить еще около 1,5 ч.

Подать в горячем (или холодном виде) с овощным салатом.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ С ЧЕСНОКОМ

1 утка, соль, зелень петрушки.

Для начинки: *1 утиная печенка, 50 г сливочного масла (или маргарина), 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки сухарей, зелень петрушки, черный молотый перец, чеснок, соль.*

Приготовление начинки: сливочное масло растереть с яичными желтками, натертым на терке луком, отваренной мелко измельченной печенкой, нарезанной зеленью. Всыпать соль, перец, перемешать массу со взбитыми белками и молотыми сухарями.

Подготовленную тушку посолить, заполнить начинкой, зашить брюшко, положить в утятницу, сбрызнуть водой и запечь в духовке, время от времени поли-

вая выделяющимся соком (если сока мало, подлить воду).

Когда утка подрумянится, чеснок наколоть на вилку и натереть им тушку. Запеченную утку выложить на доску, вытянуть нитку и нарезать на порции (обычно получается 4—5 порций).

На длинное блюдо выложить отварной картофель, сверху положить куски птицы в форме целой утки. По краю разложить ломтики начинки и украсить блюдо зеленью петрушки.

Отдельно подать консервированный чернослив или маринованные сливы.

БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ И ЦЕСАРКИ

ИЗ ВАРЕНОЙ ИНДЕЙКИ

ИНДЕЙКА ОТВАРНАЯ

1 индейка (1,5 кг), 200 г кореньев, 50 г репчатого лука, рубленая зелень петрушки, соль.

Подготовленную тушку варить в подсоленной воде до полуготовности. Затем добавить спассерованные коренья, подрумяненный лук и продолжать варить.

Сваренную до мягкости индейку вынуть из отвара, разделить на части, положить на блюдо, украсить овощами из отвара, полить слегка бульоном, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Подать с гарниром из овощей и компотом из яблок или брусники.

ИНДЕЙКА ОТВАРНАЯ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ С РИСОМ

1 индейка, соль, бёлый соус (или белый соус с яичными желтками), рассыпчатая рисовая каша, сливочное масло.

Для белого соуса: *2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л овощного, мясного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сельдь, сметана и др.).*

Приготовление белого соуса: муку спассеровать, разбавить бульоном, на слабом огне проварить, добавить соль и вкусовые приправы.

Подготовленную индейку отварить и разрезать на порционные куски. Отдельно на крепком бульоне приготовить белый соус (или белый соус с яичными желтками).

При подаче порцию горячей индейки положить в глубокое блюдо, а рядом с птицей — рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне (рис припущенный), и вареные стручки фасоли, заправленные маслом. Полить индейку соусом.

Украсить листиками зеленого салата или веточкой зелени петрушки.

ИНДЕЙКА ОТВАРНАЯ ПО-КАБАРДИНСКИ

1 индейка, 80 г репчатого лука (для бульона), 450 г сладкого перца, 25 г чеснока, 400 г репчатого лука для гарнира, красный молотый перец, соль.

Для соуса: *780 мл кефира, 200 г сметаны, 25 г чеснока, 20 г соли.*

Подготовленную тушку положить в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), довести до кипения, затем огонь уменьшить. В процессе варки снять пену и жир, добавить подпеченный до коричневого цвета лук, сладкий перец, соль и варить до готовности. За

5 мин до окончания варки положить дольки чеснока.

Сваренную индейку вынуть из бульона, дать остыть и разрубить на порции. Лук очистить, нарезать полукольцами и спассеровать на жире, снятом с бульона. Перед окончанием пассерования посыпать красным молотым перцем.

При подаче на индейку положить пассерованный лук с красным перцем. Отдельно подать соус.

Приготовление соуса: в кефир добавить сметану, растертый с солью чеснок, тщательно перемешать и настаивать 20—25 мин.

ИНДЕЙКА ОТВАРНАЯ С СОУСОМ

1 индейка, 2,5—3 л воды, 1 лук-порей (или 1 головка репчатого лука), 2 корня петрушки, 1 большая морковка, 2 ст. ложки сливочного масла (или птичьего жира), 1 ст. ложка муки, 2 столовые ложки сливок, зелень, соль.

Подготовленную птицу нарезать на порционные куски, положить в кипящую воду и снять пену. Варить на слабом огне до полной готовности (молодую птицу — 1—1,5 ч, старую — до 3 ч). Соль, коренья и лук добавить приблизительно за 30 мин до окончания варки.

Готовое мясо выложить на блюдо и полить бульоном.

Отдельно подать соус.

Приготовление соуса: прогреть муку в масле (или в птичьем жире), затем добавить 3—4 стакана бульона, проварить (или приправить сливками), смешать с рубленой зеленью.

На гарнир подать отварной рис, картофель или макароны, картофельное пюре, тушеную морковь и горох, отварную фасоль, цветную капусту или стручки паприки и салат из сырых овощей.

АРИСА (АРМЯНСКОЕ БЛЮДО)

1 кг индейки, 500 г пшеничной крупы, соль.

Обработанную индейку отварить, отделить мясо от костей и нарезать его кусками. В кипящий бульон засыпать предварительно замоченную пшеничную крупу, положить куски индейки и варить на слабом огне.

Загустевшую кашу необходимо периодически взбивать и продолжать варить до тех пор, пока продукты не превратятся в однородную тягучую массу, после чего посолить и перемешать.

Подать арису на блюде.

Отдельно подать пассерованный репчатый лук, сдобренный корицей, и топленое масло.

ИЗ ЖАРЕНОЙ ИНДЕЙКИ

ИНДЕЙКА С ЯБЛОКАМИ

2 кг индейки, 1,5 кг яблок, 100 г топленого масла, 30 г сахарной пудры, 200 мл воды, соль, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленную тушку посолить, положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, прибавить воду и жарить в духовом шкафу.

Во время жаренья индейку периодически поливать образовавшимся соком, а противень поворачивать, чтобы тушка равномерно поджаривалась со всех сторон.

По окончании готовки индейку снять, а на противне запечь сладкие яблоки, предварительно посыпанные сахарной пудрой.

Жареную птицу разрубить на куски и выложить на блюдо, придав форму целой тушки. По краям уложить печеные яблоки и залить все соком, образовавшимся при жаренье.

Украсить кушанье зеленью петрушки.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ

1 индейка, 1 л воды, 250 мл мясного бульона (воды), соль, сливочное масло, веточки петрушки или листики салата.

Подготовленную тушку посолить, положить на сковороду спинкой кверху, полить растопленным маслом, добавить 1/2 стакана воды и поставить жарить в не слишком жаркий духовой шкаф.

Во время жаренья индейку необходимо поливать образовавшимся на противне соком и поворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. (Жарится индейка от 1 до 2,5 ч, в зависимости от величины.)

По окончании готовки индейку снять, слить жир, добавить мясной бульон (или воду), прокипятить и процедить. В тех случаях, когда индейку готовят не целой тушкой, а половинками, после обработки и подготовки ее жарят на сковороде. При подаче индейку надо разрубить сначала на пополам, затем каждую половину — на 4—8 кусков и уложить на подо-

гретое блюдо, полив соком и украсив веточками петрушки или листиками салата.

На гарнир можно подать печеные яблоки или жареный картофель. Отдельно зеленый салат, огурцы, маринованные фрукты и ягоды.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ С ИЗЮМОМ

600 г индейки, 60 г жира, 200 г сметаны, 50 г изюма, 10 г муки, корица, мускатный орех, зелень, соль.

Индейку нарезать кусками, посыпать солью, корицей и мускатным орехом, жарить на разогретом жире. Изюм промыть и сварить с водой (1/2 стакана). Добавить поджаренную с жиром муку, сметану и залить этим соусом мясо. Тушить около 40 мин, затем всыпать зелень.

Подать с гарниром из жареного картофеля и зеленого салата.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ С КЛЮКВЕННЫМ ВАРЕНЬЕМ И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

1 индейка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 кг картофеля, 1 кг клюквы, 1 кг сахара, 250 мл воды, корки 2 апельсинов, соль.

Подготовленную тушку посолить (снаружи и внутри) и оставить на 2 ч. Надрезать кожу вокруг коленных суставов и вытащить сухожилия, чтобы ножки не получились жесткими. На грудную кость сильно нажать, чтобы грудка сплюснулась и стала шире. Заправить ножки в надрезы, связать нитками крылышки со спины.

На противень с раскаленным жиром положить индейку, смазанную размягченным маслом, влить воду и поставить в нагретую духовку. Жарить 2—3 ч, часто переворачивая и поливая соком (и, если нужно, добавляя воду).

Готовую птицу выложить на доску, отрезать ножки вместе с филейчиками, разделив последние на 2—3 куска, отрезать крылышки, снять филе с грудки и нарезать его так, чтобы получились широкие ломтики. Спинку отделить от передней части, разрубить ее поперек на 3—4 куска.

Сложить все куски на блюдо кверху кожей в таком порядке, чтобы получилась как бы целая индейка. Подогреть блюдо и подать с жареным картофелем и клюквенным вареньем.

Приготовление картофеля: выбрать клубни одинаковой величины, очистить их, придать форму бочоночков, положить на противень в жир из-под индейки и поджарить.

Приготовление варенья: вскипятить сахар с водой, добавить перебранную и вымытую клюкву, отваренные до мягкости апельсиновые корки, нарезанные лапшой. Варить до загустения.

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

400 г отварного мяса индейки, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей (или нарезанного мелкими кубиками белого хлеба), соль, жир.

Разрезанное на порционные куски отварное мясо обвалять в муке, смочить во взбитом яйце и обвалять в молотых сухарях, крепко прижимая панировку к мясу.

Подготовленные куски мяса обжарить во фритюре со всех сторон до образования светло-коричневой корочки и сразу подать на стол.

Индейку полить небольшим количеством растопленного масла.

Гарнировать поджаренным во фритюре картофелем (или картофельным пюре), тушеной морковью, горохом (или грибами), отварной цветной капустой.

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ НА СТОЛЕ (ФОНДЮ)

1 индейка (1 кг), 1 кг растительного жира или масла, соль, молотая паприка или перец, холодные соусы. (майонез, соус «Охотничий», пряные соусы и др.).

Для соуса «Охотничий»: *2 ст. ложки муки, 120 г сливочного масла, 2 ст. ложки смородинового желе, 100 мл мясного сока.*

Для маринада: *600 мл белого (или красного) сухого вина, 100 мл уксуса, 1 луковица, 2 моркови, 1 зубок чеснока, 3—5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка тмина, 1—2 лавровых листа, молотый черный перец по вкусу.*

Срезать мясо с костей и нарезать маленькими кубиками. Поставить на стол металлический поднос, на него — электроплитку или подставку для приготовления фондю.

Растительное масло, предварительно разогретое на кухне, поместить на электроплитку. Кусочки индейки разложить по маленьким мискам. Кроме миски с мясом, перед каждым сидящим за столом ставят емкость с холодным соусом. Сидящий за столом должен сам нанизать куски мяса на длинные вилки —

фондю — или шампуры и жарить их в разогретом масле. Продолжительность жарки составляет в среднем 2—3 мин.

Горячее мясо посыпать солью и перцем. Кусочки индейки обмакивать в соус и есть с черным или белым хлебом.

Приготовление соуса «Охотничий». Приготовить маринад: лук, морковь и чеснок почистить, вымыть, измельчить. Залить овощи вином и уксусом. Добавить гвоздику, тмин, лавровый лист и молотый перец. Довести смесь до кипения и варить на слабом огне до уменьшения количества жидкости на треть, после чего охладить и процедить.

Из муки и масла приготовить красную заправку, развести ее по вкусу маринадом (от его количества зависит острота соуса) и размешать. Добавить смородиновое желе и мясной сок и снова перемешать.

Подавать к блюдам из жареной дичи.

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ (ЕВРЕЙСКОЕ БЛЮДО)

Индейка (5,5 кг), 1 ст. ложка соли, 1/2 ч. ложки перца, 500 г чернослива без косточек, 250 мл воды, 4 стакана нарезанных яблок, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка корицы.

Натереть тушку корицей и солью с перцем. Чернослив залить водой и проварить в течение 10 мин. Затем воду слить, добавить яблоки, сухари, лимонный сок, сахар, корицу, осторожно все перемешать и нафаршировать этой смесью индейку. Отверстие зашить.

Жарить индейку в духовке на среднем огне 3—4 ч — до полной готовности.

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 индейка, 3 ст. ложки лимонного сока (или белого вина), 1 кг яблок (или сушеных слив), сливочное масло или сметана для смазки, соль.

Птицу натереть (изнутри и снаружи) солью и лимонным соком и придать ей округлую форму, зафиксировав шпагатом. Яблоки (или сливы) положить в брюшко, отверстие зашить. У более крупных яблок вынуть сердцевину.

Птицу положить спинкой вниз на противень, смазать растопленным маслом (или сметаной). Индейку подрумянить сначала в духовке при температуре 180—220°С, затем полить горячей водой и снизить температуру до 135—150°С. Жарить до полной готовности, время от времени поливая образующимся соком. Продолжительность жаренья составляет 1,5—3 ч — в зависимости от возраста птицы.

С готовой индейки снять шпагат, ложкой вынуть запеченные фрукты. Прорезать кожу вокруг ножек и крылышек, ножки отломать и разрезать по суставу пополам. Мякоть грудки срезать с кости одним куском и нарезать наискось на ломтики.

Мясо разложить на подогретое блюдо в виде целой птицы. Чтобы куски лучше держались, спинку можно отделить от грудки и расположить на блюде так, чтобы верхняя часть грудки опиралась на выгнутую спинную кость.

Рядом с жареной индейкой положить запеченный картофель, яблоки и сливы.

В качестве соуса употребляется жидкость от жаркого.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ

500 г мякоти грудной части индейки, 150 г шпика, 1 яйцо, 1 стакан сухарей, 2 ст. ложки масла, молотый перец, соль, немного молока.

Нарезанную нетолстыми кусками мякоть грудной части хорошо отбить, сверху положить пропущенный через мясорубку шпик или жирное мясо индейки (без кожи). Отбивая тупой стороной ножа, разделать овальные шницели толщиной 5 мм, посыпать их солью, молотым перцем, смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством молока и соли, обвалять в сухарях и зажарить на масле. Затем шницели поставить на несколько минут в духовку для зажаривания.

Для шницелей можно взять мякоть с бедрышек индейки, но ее нужно пропустить через мясорубку (или порубить).

К шницелю в качестве гарнира можно подать горячую вареную и политую маслом цветную капусту, отварной зеленый горошек и жареный картофель.

На каждый шницель можно положить по 2 вареные сливы.

ИЗ ТУШЕНОЙ ИНДЕЙКИ

ИНДЕЙКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

600 г индейки, 30 г жира, 300 г томатного соуса с грибами, 2 зубка чеснока, соль по вкусу, зелень.

Для соуса: *400 мл белого мясного бульона, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки (или сельдерея), 200 г томатного пюре, 40 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты.*

Приготовление соуса: овощи почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжаривать в 1 ст. ложке разогретого маргарина в течение 7—10 мин. Затем добавить томатное пюре и жарить еще 15 мин.

Из оставшегося маргарина и муки приготовить белую жировую заправку, развести ее горячим бульоном и тщательно перемешать, чтобы не было комков. После этого добавить обжаренные в томате овощи и варить смесь еще 30 мин.

За 10 мин до конца приготовления ввести лавровый лист, молотый перец, соль, сахар и лимонную кислоту. Готовый соус процедить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Поджарить индейку, разрубить ее на порции, положить в сотейник и залить соусом, в который добавить немного обжаренных грибов. Накрыть посуду крышкой и тушить до готовности.

При подаче к столу на блюдо положить порцию птицы вместе с соусом, а на нее — растертую с чесноком зелень. Сбоку разложить жареный картофель.

ИНДЕЙКА С АБРИКОСАМИ

800 г индейки, 2 стакана абрикосов, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томата-пюре, соль, немного бульона, сахар, зелень, перец и корица по вкусу.

Индейку промыть, нарубить на куски, посолить их, поперчить, обжарить на сливочном масле и переложить в сотейник. Добавить пассерованный лук, томат-пюре, сахар, корицу, немного бульона, накрыть крышкой и тушить 30 мин.

Затем положить хорошо промытые свежие абрикосы, немного поджаренной муки, разведенной бульоном, и тушить еще 5 мин (на слабом огне).

Готовую индейку подать без гарнира, посыпав мелко нарубленной зеленью.

ИНДЕЙКА СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

1 кг молодой индейки, 1 средний кочан капусты, 1 ч. ложка смеси молотого перца и тмина, 1 головка репчатого лука, 4—5 помидоров, 150 г жира, 400 мл воды, зелень, соль.

Тушку разрубить на порции. Нашинкованную капусту посолить и перетереть руками, посыпать красным молотым перцем и тмином, смешать с мелко нарезанным луком. Полученную смесь разделить на 2 части: одну положить в широкую кастрюлю, уложить на нее куски индейки и прикрыть их оставшейся капустой. Затем добавить нарезанные кружочками помидоры, влить воду и положить жир. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и тушить на маленьком огне, пока не испарится вся жидкость.

Готовую индейку подать вместе с капустой, посыпав блюдо зеленью.

ИНДЕЙКА ПО-СТРОГАНОВСКИ

300 г мяса с ножки индейки, 100 г белых грибов, 1 большая луковица, 1 ст. ложка готовой горчицы, 120 г жирной сметаны, растительное масло для жарки, соль, перец.

Нарезать мясо индейки полосками и слегка обжарить на сковороде на растительном масле. Лук нарезать кубиками, а грибы разрезать на 4 части.

Добавить грибы и лук в обжаренное мясо и тушить на маленьком огне до тех пор, пока не выпарится вся вода. Заправить сметаной и горчицей. Добавить соль и перец по вкусу.

Довести все вместе до кипения и тушить в течение 5 минут.

ИНДЕЙКА С ГРИБАМИ

800 г филе голени индейки, 500 г консервированных грибов, 120 мл сливок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки топленого масла, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка лимонного сока, 250 мл воды, молотая паприка, соль, перец.

Луковицу очистить от шелухи и нарезать кубиками. Нагреть духовку до 200°С. Мясо посыпать солью, перцем и обжарить в топленом масле со всех сторон, добавив нарезанный лук и лавровый лист. Затем влить холодную воду и тушить мясо в духовке 2 ч, накрыв крышкой. Грибы очистить, крупные — разрезать пополам или на 4 части. Через 1 ч грибы добавить к мясу и продолжать тушить, сняв крышку.

Жаркое достать из духовки, влить сливки и снова довести до кипения. Подсолить, приправить перцем, паприкой и лимонным соком.

Нарезать индейку на порции и выложить на блюдо вместе с грибами.

ИНДЕЙКА С ШАМПИНЬОНАМИ И ПЕРЦЕМ

500—700 г филе индейки, 500 г шампиньонов, 2—3 головки репчатого лука, 3 сладких перца разных цветов, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Филе индейки разрезать на кусочки среднего размера, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле до готовности. Затем (отдельно) на сливочном масле обжарить лук и шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками. Одновременно на другой сковороде на растительном масле жарить сладкий перец, нарезанный крупными квадратиками. После жарки перец должен иметь золотистую корочку, но не стать мягким!

Затем все перемешать в одной емкости, и если мясо остыло — разогреть смесь.

Гарнировать рисом.

ИНДЕЙКА ПО-БОЛГАРСКИ

1 кг молодой индейки, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 5—6 головок репчатого лука, 6—7 долек чеснока, 1 ст. ложка муки, 120 мл вина, 4—5 помидоров, 1/4 лимона, 1 лавровый лист, зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Индейку разделать на порции и залить горячей водой. Довести мясо до кипения, посолить, затем добавить нарезанные ломтиками коренья, лук, чеснок, лавровый лист и черный перец.

Тушить до готовности на маленьком огне, а затем выложить на противень и запечь в умеренно горячей духовке. Добавить муку, разведенную вином, нарезанные дольками помидоры, несколько ломтиков лимона и соль по вкусу.

Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.

Подать к столу охлажденной.

ИНДЕЙКА ПОД СОУСОМ КАКАО

1 индейка весом 1—1,5 кг, 2 головки репчатого лука, 2—3 зубка чеснока, 3 яйца, 150 г вареной колбасы, 500 мл белого вина, 500 г сметаны, 100 г какао, 1—2 ломтика черствого хлеба, 250 мл молока, 1 апельсин или лимон, жир, соль.

Выпотрошить и хорошо промыть индейку.

В молоке замочить черствый хлеб (без корки). Мелко нарезать лук и спассеровать в небольшом количестве жира. Добавить замоченный хлеб, яйца, мелко нарезанную колбасу, измельченный чеснок, посолить. Хорошо размешать начинку и нафаршировать ею индейку. Зашить отверстие в брюшке.

Положить фаршированную индейку на противень с небольшим количеством жира и запечь в духовке, переворачивая с одной стороны на другую и поливая соусом. Вынуть готовую индейку и поставить в теплое место.

На противень, где жарилась индейка, влить белое вино, добавить сметану, смешанную с какао, поста-

вить соус на огонь и варить, пока его количество не уменьшится вдвое.

Залить индейку соусом и украсить кружочками апельсина (или лимона).

ИНДЕЙКА В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

600 г мяса индейки (мякоти), 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки жира, 1 корень петрушки, 2 морковки, 1 лук-порей, 1 ст. ложка томатного пюре, 1 ч. ложка пряного соуса, 6—8 картофелин, 500 мл бульона, зелень, 1 яблоко (или 2 ст. ложки яблочного пюре), соль, лимонный сок.

Мякоть нарезать на порционные куски, из костей сварить бульон и заправить. Мясо посыпать солью и сбрызнуть лимонным соком, обвалять в муке и обжарить в жире до образования светло-коричневой корочки. Добавить нарезанные кружочками коренья, лук, слегка подрумянить их. Залить бульоном и тушить на плите или в духовке до полной готовности. Заправить тушенным в жире томатным пюре, пряным соусом и яблочным пюре.

Положить на блюдо жареный картофель, поверх него ломтики индейки и овощи, посыпать измельченной зеленью.

ИНДЕЙКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ГОРОШКОМ (ЧЕШСКОЕ И СЛОВАЦКОЕ БЛЮДО)

4 порции индейки, 50 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 150 мл сливок, 2 ст. ложки муки, 300 г консервированного горошка, черный молотый перец, соль.

Мясо посолить, поперчить, посыпать мукой и слегка обжарить со всех сторон в масле с мелко нарезанным луком. Влить немного воды.

Накрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости, время от времени переворачивая мясо и подливая немного горячей воды взамен испарившейся. Затем влить сливки, посолить, положить горошек и довести соус до кипения.

Подать с отварным рисом (или макаронными изделиями).

ИНДЕЙКА В СОУСЕ

1 кг мяса индейки, 3 ст. ложки сливочного масла, 400 мл воды (или бульона), 1 морковка, 1 лук-порей (или 1 головка репчатого лука), 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 3 горошины перца, 1/2 лаврового листа, 1 ст. ложка сметаны, 3 ст. ложки рубленого укропа (или 4—5 ломтиков лимона), 1 ст. ложка муки, соль, лимонный сок.

Подготовленную индейку нарезать (с костями) на куски и подрумянить в разогретом в гусятнице масле. Добавить воду (или бульон), лук, нарезанные коренья и тушить под крышкой до полной готовности. Затем мясо вынуть из гусятницы и поставить в теплое место. Жидкость вместе с кореньями протереть сквозь сито.

Приготовление соуса: муку прогреть в масле до светло-желтого цвета. Добавить бульон, чтобы получился не слишком густой соус, и варить 6—8 мин. Положить в соус сметану, залить им мясо и довести до кипения.

Подать на стол прямо в гусятнице, посыпав укропом (или украсив ломтиками лимона).

На гарнир предложить вареный рис (или картофель) и салат из огурцов, зеленый либо кресс-салат.

ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ ИНДЕЙКИ

ИНДЕЙКА «ПРАЗДНИЧНАЯ» С ФРУКТАМИ

4 куска индейки, вырезанных из грудки, 4 дольки свежего (или консервированного) ананаса, 1 банан, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка молотых пряностей, 1/2 ч. ложки кориандра, 75 мл растительного масла.

Мясо вымыть и обсушить. Дольки ананаса предварительно обсушить. Очистить банан и нарезать кружочками. Приготовить панировку из смеси муки, орехов и пряностей. Мясо, ананасы и банановые кружки обвалять в панировке.

Плоскую форму смазать маслом, выложить в нее куски птицы и фрукты, сбрызнуть их оставшимся маслом. Запекать до образования румяной корочки, изредка поливая образовавшимся соком.

ИНДЕЙКА В ФОЛЬГЕ (ЧЕШСКОЕ И СЛОВАЦКОЕ БЛЮДО)

4 порции мяса индейки (без костей), 3 ст. ложки растительного масла, 4 тонких ломтика ветчины, 50 г сливочного масла, 1 небольшое зеленое яблоко, 2 ст. ложки кетчупа (или томатной пасты), соль, перец.

Мясо отбить, посолить, поперчить, обжарить со всех сторон в растительном масле и переложить на фольгу. Сверху разместить ветчину.

Яблоко разрезать на 4 части и обжарить в сливочном масле. Положить его на ветчину, полить томатной пастой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, на котором жарилось яблоко, и завернуть все в фольгу. Запечь в горячей духовке.

Когда фольга надуется, разрезать ее и сразу же подать блюдо на стол.

ИНДЕЙКА В ФОЛЬГЕ

800 г индейки, соль, перец, 1 ст. ложка лимонного сока или томатного пюре, 1 головка репчатого лука или 1 лук-порей, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка тертого корня петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла или сметаны.

Тушку нарезать на порционные куски и положить их на фольгу. Каждый кусок посыпать мелко нарезанными овощами, приправами и положить сверху кусочек масла (или немного сметаны).

Все продукты завернуть в фольгу так, чтобы во время запекания жидкость не вытекала. Завернутые в фольгу куски мяса положить на противень и запекать в духовке при температуре 200°С 40—50 мин. Перед тем как вынуть мясо из духовки, надо попробовать иглой, готово ли оно.

Подать вместе с фольгой, чтобы мясо находилось в образовавшемся при запекании соусе.

Гарнировать отварным рисом (или картофелем) и салатом из сырых овощей.

ИНДЕЙКА ЗАПЕЧЕННАЯ

1 индейка, 100 г жира, 50 г сливочного масла, 250 мл воды, майонез, чеснок, соль, зелень петрушки.

Подготовленную тушку натереть солью с толченым чесноком и оставить на 2 ч. Затем индейку положить на противень, смазать майонезом, влить воду и запекать в горячей духовке 2—3 ч, время от времени смазывая растопленным сливочным маслом или жиром и подливая воду. В конце запекания прикрыть индейку и ослабить огонь.

Перед подачей нарезать птицу на порции и выложить на блюдо. В качестве гарнира положить бруснику, фрукты из компота.

Индейку можно подать как горячей, так и холодной, украсив ее веточками петрушки.

ИЗ ФАРШИРОВАННОЙ ИНДЕЙКИ

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШТАНАМИ

1 тушка индейки, 500 г каштанов, 2—3 ст. ложки молока, 1—2 ст. ложки растопленного масла, 1 ч. ложка сахара, 100 г масла.

Тщательно выпотрошить молодую индейку, обмыть, посолить и посыпать черным перцем. Отварить каштаны, очистить их, залить молоком и 1 ст. ложкой масла. Посолить по вкусу и добавить сахар.

Индейку наполнить каштанами, зашить, уложить на противень, полить оставшимся маслом и жарить

в духовом шкафу, время от времени переворачивая и поливая скопившимся соком и жиром.

На гарнир подать жареный картофель, горошек, салат.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕЧЕНЬЮ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 индейка, 500 г печени, 500 г грецких орехов (очищенных), 1/4 батона, размоченного в молоке, 4 яйца, 70 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Обжарить печень в масле так, чтобы она внутри осталась розовой (недожаренной), и пропустить через мясорубку.

Орехи истолочь в ступке в однородную массу и соединить с печенкой, булкой, размоченной в молоке, отжатой и пропущенной через мясорубку, и размягченным маслом. Поперчить, хорошо вымешать и нафаршировать этой смесью зоб индейки и брюшко. Зашить отверстия, обмазать маслом.

Зажарить индейку на противне в духовке, часто поливая соком. Жареную тушку освободить от ниток, фаршированную зобную часть нарезать. Индейку порезать, вынув фарш из брюшка, и положить на блюдо, чередуя ломтики индейки с ломтиками фаршированного зоба. Вынутый фарш разложить венком вокруг, полить все соком из-под индейки.

Оставшийся сок подать в соуснице.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕЧЕНЬЮ

1 индейка средних размеров, 400—500 г говяжьей печени, 5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 120 мл молока,

100 г сливочного масла, 5 яиц, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Подготовленную индейку хорошо промыть, обсушить и натереть солью. Говяжью печень промыть, нарезать на куски и слегка обжарить на сливочном масле с солью, перцем и лавровым листом.

Обжаренную печень пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом и снова пропустить через мясорубку. В смесь добавить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, сырые яйца, соль по вкусу и все хорошо перемешать.

Нафаршировать этой массой индейку, зашить ее, положить брюшком вверх на смазанный маслом противень, влить в него 2—3 ст. ложки воды (или бульона) и поместить в разогретую духовку. Когда птица слегка зарумянится, убавить огонь и жарить 1,5—2 ч, периодически поливая ее соком, который образуется на противне.

Готовую индейку выложить на блюдо, удалив из нее нитки, обложить фаршем и свежими овощами.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ

1 небольшая индейка с потрошками, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан риса, 50 г изюма, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Лук мелко нарезать и обжарить. Сердце, печенку, и кусочки кожи с шеи мелко нарезать и тоже поджарить. Затем добавить рис. Продолжая жарить, влить немного воды и дать крупе набухнуть. Посолить, по-

сыпать черным перцем, добавить изюм и мелко нарезанную петрушку. Хорошо все перемешать.

Подготовленной смесью нафаршировать индейку, зашить и полить сливочным маслом. Затем поставить в средне нагретую духовку.

На гарнир подать салат из соленья.

ИЗ ЦЕСАРКИ

ПТИЦА ПО-СТОЛИЧНОМУ

310 г цесарки, 40 г пшеничного хлеба, 1/2 яйца, 30 г сливочного масла (в том числе 20 г для жаренья).

Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбить, смочить в яйце, запанировать в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарить 12—15 мин непосредственно перед подачей.

При подаче на филе положить масло.

Дополнительно можно предложить консервированные фрукты (50 г).

На гарнир подать отварной зеленый горошек, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

ФИЛЕ ЦЕСАРКИ ПОД МАЙОНЕЗОМ

140 г готового филе цесарки, 75 г гарнира (салат из капусты или свежие неочищенные огурцы либо свежие помидоры), 40 г майонеза с желе (банкетный).

Снять мякоть и очистить ее от кожи. Овощи нарезать мелкими кубиками. Половину овощей заправить частью майонеза, выложить на блюдо горкой, а сверху разложить филе птицы. Залить его майонезом

с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, уложить рядом с филе.

ФИЛЕ ЦЕСАРКИ ФАРШИРОВАННОЕ

На 1 порцию: 150 г сырого филе цесарки, 50 г сырой телячьей печенки, 15 г шпика, 5 г моркови, 1 кусочек корня сельдерея, 5 г репчатого лука, 5 мл мадеры, 1 щепотка мускатного ореха и черного молотого перца, 2 г желатина, 30 г мясного желе, 30 г майонеза с корнишонами (15 г майонеза, 10 г маринованных огурцов или корнишонов), 5 г острого томатного соуса.

На шпике обжарить нарезанные коренья, лук и печенку. Затем подготовленные продукты дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. В фарш добавить мускатный орех, перец, мадеру и тщательно перемешать. На зачищенное и тонко отбитое филе птицы положить фарш, завернуть края, придать ему цилиндрическую форму и припустить до готовности. Затем охладить и залить желе слоем 1—2 мм, приготовленным из бульона цесарки с добавлением желатина.

Внимание! Телячью печенку можно заменить печенкой цесарки или куриной.

Это блюдо можно приготовить также из курицы, рябчика, куропатки, фазана, тетерева, перепела или дрозда.

ЦЕСАРКА В СМЕТАННОМ СОУСЕ

1 цесарка, соль, топленый пищевой животный жир (или столовый маргарин), сметанный соус.

Для соуса: *2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец, зелень.*

Подготовленную птицу обжарить, разрубить на порционные куски, залить сметанным соусом и прогреть на плите 5— 7 мин.

Приготовление соуса: растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, снять с огня, частями добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и вновь проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

При подаче птицу гарнировать жареным картофелем и полить сметанным соусом. Это блюдо можно приготовить также из рябчика или куропатки серой, тетерева, фазана или глухаря.

ЦЕСАРКА ЖАРЕНАЯ

1 большая цесарка (1,6 кг), 150 г копченой корейки, 500 г шампиньонов (или лесных грибов), 600 г молодого картофеля, 4 яблока, 1/2 стакана красного вина, 150 г сливочного масла, 500 мл мясного бульона, соль, сахар и перец по вкусу.

Обработанную цесарку посолить, поперчить, положить на противень со сливочным маслом и обжарить в духовке, подлив на противень мясной бульон или воду. Когда мясо будет готово наполовину, положить на противень с мясом нарезанную кубиками и ошпаренную в кипятке (в течение 5 мин) корейку, очищенные и разрезанные на 4 части яблоки, наполовину сваренный очищенный картофель, подлить вино и посыпать сахарным песком. Жарить цесарку в духовке до готовности.

Очищенные и хорошо промытые грибы потушить с маслом, солью и перцем.

Готовую цесарку разрезать на порционные куски, выложить на блюдо, гарнировать яблоками, картофелем и грибами.

Соус от тушения цесарки обезжирить и подать отдельно.

ЦЕСАРКА ОТВАРНАЯ С ГАРНИРОМ

Куски отварного мяса цесарки.

На 1 порцию: 100 г овощного гарнира, 60 г свежих неочищенных огурцов, 60 г свежих помидоров, 30 г зеленого салата, 30 г соуса (15 г майонеза, 10 г маринованных огурцов или корнишонов, 5 г острого томатного).

Вареное охлажденное мясо цесарки разделить на порции. При подаче положить гарнир, а соус подать отдельно или налить рядом с основным продуктом.

ЦЕСАРКА ПОД ПАРОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ И РИСОМ

На 1 порцию: 160 г готовой птицы, 3 г сливочного масла, 40 г отварных свежих белых грибов (15 г отварных сушеных белых грибов либо 50 г свежих шампиньонов), 150 г отварного риса, 100 г парового соуса (90 г основного белого соуса, 10 мл сухого белого вина, 7 г столового маргарина (или сливочного масла), лимонная кислота.

Для основного белого соуса: *1 л белого мясного бульона, 80 г сливочного масла (или маргарина), 2 1/2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 корень петрушки (или сель-*

дерея), 1 ч. ложка лимонного сока (или лимонная кислота на кончике ножа), соль по вкусу.

Подготовленную цесарку припустить и разделать на порции (бульон целесообразно использовать для изготовления соуса).

Подготовленные свежие грибы отварить в воде (25—30 мин), сушеные тщательно промыть и оставить в воде на 3—4 ч, затем сварить в этой же воде (в течение 1,5—2 ч).

Свежие шампиньоны припустить. Отвар использовать для припускания птицы.

Приготовление основного белого соуса: из муки и сливочного масла (или маргарина) приготовить белую жировую заправку и развести ее небольшим количеством теплого бульона. Тщательно все растереть, чтобы не было комков, и соединить с остальным горячим бульоном.

Лук, морковь и коренья почистить, вымыть, нарезать соломкой и опустить в заправленный бульон. Варить при слабом кипении в течение 30 мин, при необходимости снимая пену. После этого соус посолить, добавить лимонный сок (или растворенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту), процедить массу через сито, протирая овощи, и снова довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

При подаче птицу гарнировать отварным (или припущенным) рисом, сверху положить нарезанные готовые грибы и полить паровым соусом.

БЛЮДА ИЗ ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПТИЧЬИХ ПОТРОШКОВ

500 г птичьих потрошков (или мяса дичи), 150 г шпика, 2 моркови, 1 петрушка, 1 луковица, 1 стакан сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра или 1/2 селедки, молотый перец.

***Для соуса:** 1 ст. ложки белых сухарей, 1 стакан сока, оставшегося от тушения мяса, 2 ст. л. сметаны.*

Птичью печенку, желудок, сердце, крылышки, шею положить в кастрюлю и залить водой. Добавить шпик, коренья и тушить в накрытой крышкой кастрюле. Затем охладить и вынуть кости.

Мясо вместе со шпиком, овощами, вымоченной и очищенной селедкой пропустить через мясорубку. В массу добавить сухари, яйца и молотый перец. Все перемешать и, если требуется, разбавить бульоном. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями мисочку, запечь в духовке.

Перед подачей на стол запеканку опрокинуть на мелкую тарелку, кругом обложить гренками и уже на тарелке запеканку можно украсить картофельным пюре и поставить в духовку, чтобы она подсохла,

затем смазать яйцом, посыпать сухарями и еще раз запечь.

К запеканке следует подать соус.

Приготовление соуса: сухари поджарить на масле, чтобы они подрумянились, а затем разбавить процеженным соком, оставшимся от тушения мяса. Добавить сметану, вскипятить и подать на стол в соуснике.

Этот соус больше подходит к запеканке с гренками. К запеканке с картофельным пюре лучше подать сметанный или томатный соус.

ЖАРКОЕ ИЗ ДИЧИ

1 кг мяса дичи, 100 г шпика, 2 луковицы, зелень, 100 г сметаны, 1 ст. ложка муки, соль, молотый перец, тимьян, майоран.

С мякоти дичи снять пленку. Натереть мясо специями и выложить на сковороду с предварительно обжаренным шпиком.

Поместить сковороду в духовку и, когда мясо подрумянится, добавить нарезанный лук, зелень, воду и тушить 1—2 ч. Во время тушения поливать соком и переворачивать. Готовое жаркое вынуть из соуса, а содержимое сковороды процедить и загустить мукой, размешанной в сметане.

Подать жаркое с соусом.

Гарнировать картофелем и салатом.

КОТЛЕТЫ «МАРЕШАЛЬ»

4 филе дичи, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 кусочка белого хлеба.

Для фарша: *160 г свежих грибов, 100 г молочного соуса, 100 г мякоти дичи, 100 г куриной печени, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех по вкусу.*

С обработанной тушки дичи (рябчика, куропатки) снять кожу и вырезать филе, зачистить от жилок и пленок. Филе подготавливают, как для котлет по-киевски.

На середину подготовленного филе положить фарш, накрыть его такими же кусочками филе и придать котлетам форму груши. В тонкую часть ее вставить ошпаренную кипятком и очищенную от кожицы и ноготков лапку дичи. Котлету запанировать в муке, смочить в льезоне, запанировать в тертом белом хлебе, слегка сплющить и обжарить во фритюре. Затем довести до готовности в духовке.

Приготовление фарша: грибы припустить в густом молочном соусе с яичными желтками. Добавить сырую мелко рубленную мякоть дичи с припущенной измельченной куриной печенкой, сливочное масло, сливки, соль, мускатный орех и припустить до готовности всех продуктов.

ЖАРЕНЫЕ ГОЛУБИ (ЕГИПЕТСКОЕ БЛЮДО)

2 тушки голубей, 250 мл молока, 2 яйца, сухари, жир для жаренья, соль, ломтики апельсина (или лимона) для украшения.

Разрезать на 4 части подготовленные тушки голубей. Положить в глубокую кастрюлю и залить молоком.

Оставить кусочки голубей в молоке на 3 ч, затем вынуть, обмакнуть во взбитых яйцах, затем обвалять в сухарях и жарить в горячем жиру.

Украсить ломтиками апельсина или лимона и подать.

ЖАРЕНЫЕ ГОЛУБИ (ФРАНЦУЗСКОЕ БЛЮДО)

4 тушки голубей, 500 г шпика, соус Бешамель с грибами, соль, перец по вкусу.

***Для соуса Бешамель:** 1 луковица, 1 морковь, 1 черешок сельдерея, 600 мл молока, 1 «букет гарни», 6 горошин черного перца, тертый мускатный орех (или молотый мускатный цвет), 50 г сливочного масла, 50 г муки, 60 мл сливок, соль, молотый черный перец.*

Выпотрошить и хорошо промыть голубей, посыпать внутри солью и черным перцем и обвернуть тонкими ломтиками шпика.

Связать тушки нитками, положить на смазанный маслом противень и жарить.

Приготовление соуса: очистить лук, морковь, сельдерей и мелко их нарезать. Положить овощи в кастрюлю и налить молоко. Добавить «букет гарни» (связанные в пучок лавровый лист и по 1 веточке тимьяна, майорана и петрушки), черный перец, мускатный орех (или мускатный цвет). Довести молоко до кипения, снять с огня и дать постоять 30 мин.

В отдельной кастрюле растопить масло. Добавить муку и готовить заправку на слабом огне 1—2 мин, постоянно помешивая. Тем временем снова подогреть молоко с овощами и, не доводя до кипения, вновь снять с огня. Затем процедить в кувшин, тыльной

стороной ложки разминая овощи. Постоянно помешивая, соединить заправку с подготовленным молоком. Затем снова поставить все это на огонь и кипятить, помешивая, пока смесь не закипит и не загустеет. После этого, не переставая мешать, подержать соус на слабом огне еще 3—4 мин. Перед подачей удалить «букет гарни», влить сливки и добавить соль и перец по вкусу.

Подавать с соусом бешамель, в который добавить мелко нарезанные сваренные грибы.

ГОЛУБИ ЖАРЕНЫЕ

3 голубя, 200 г шпика, 250 г сметаны, 3 ст. ложки сухарей.

Выпотрошенные и вымытые тушки натереть солью снаружи и внутри, обвязать тонким шпиком и жарить в духовке при сильном жаре. Когда голуби будут готовы, не снимая шпик, полить их сметаной и еще немного пожарить. Затем посыпать птицу сухарями и переложить на блюдо, полив соком, в котором они жарились.

ГОЛУБИ ПО-МОНАСТЫРСКИ

2 тушки голубей, 120 мл растительного масла, 300 г мелкого лука, 300 г свежих грибов, 250 мл воды, соль, перец.

Выпотрошить и промыть тушки голубей, посолить со всех сторон и посыпать черным перцем. Положить голубей в неглубокую кастрюлю и жарить на умеренном огне с маслом до образования румяной корочки. Затем прибавить очищенный мелкий лук и

продолжать жарить. Добавить предварительно очищенные и нарезанные полосками грибы, влить горячую воду, посолить по вкусу, закрыть крышкой и готовить на слабом огне.

Подавать в горячем виде с рисом, политым маслом, оставшимся от жарки.

ГОЛУБИ ТУШЕНЫЕ

3 голубя, 500 мл бульона, по 1 шт. разных кореньев, понемногу капусты (брюссельской, савойской и цветной), сок 1/2 лимона, 100 г сливочного масла, булка для гренок, пряности, перец, соль.

Голубей жарят в кастрюле под крышкой, куда прибавляют бульон, коренья и пряности с толченым перцем и лимонным соком. Подают с гренками из белого хлеба. Гарнируют капустой савойской, брюссельской и цветной.

ПЕРЕПЕЛА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

3 тушки перепелов, 500 г жира, 1 головка репчатого лука, 5—6 помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Выпотрошить тушки, промыть, посолить и посыпать черным перцем. Поджарить перепелов на жиру со всех сторон, пока не подрумянятся. Затем переложить на блюдо, а в оставшемся жиру поджарить мелко нарезанный лук.

Прибавить очищенные и нарезанные мелкими кусочками помидоры. Когда сок помидоров выпарится, добавить горячую воду и положить в соус пере-

пелов. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне до готовности.

Затем перепелов вынуть, разрезать вдоль на 2 части и подать с соусом, добавив в него сливочное масло и мелко нарезанную петрушку.

ПЕРЕПЕЛА С ВИШНЯМИ

8 перепелов, 200 г вишен (без косточек), 120 мл бульона, 1 ст. ложка коньяка, 100 г топленого свиного сала, соль.

Подготовленные тушки обжарить. За 5 мин до готовности слить жир, добавить вишни, бульон, коньяк и довести перепелов до готовности в закрытой посуде.

При подаче переложить перепелов с вишнями в глубокое блюдо и полить соком.

ФРИКАСЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛОК

4—6 перепелок, 200 г жира для фритюра, 150—200 г сырых грибов, 1/2 лимона, 3 ст. ложки муки, 250 мл бульона, 250 мл белого вина, понемногу пряностей.

Перепелок очистить, выпотрошить и разрезать каждую на 2 части. Затем посолить их и уложить в кастрюлю, в которую влить масло. Положить сырые грибы, немного цедры с лимона и пряности. Все пересыпать мукой и несколько раз встряхнуть, закрыв крышкой. Влить мясной бульон, чтобы получился жидкий соус, добавить вино и дать упреть под крышкой, часто мешая.

Готовое блюдо заправить яичными желтками (но чтобы они не свернулись) и лимонным соком.

БЕКАСЫ ЖАРЕНЫЕ С ГАРНИРОМ

2 тушки бекасов, 300 г мелкого лука, 250 г грибов, 250 г мелкого картофеля, 200 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Выпотрошить и промыть тушки бекасов. Посолить со всех сторон, посыпать черным перцем и поставить в духовку, полив растопленным маслом.

Очистить лук и отварить в подсоленной воде почти до мягкости. Затем откинуть на дуршлаг и поджарить с 2 ст. ложками масла. Очистить и нарезать полосками грибы, затем припустить их с оставшимся маслом, слегка посолив. Поджарить мелкий картофель.

Три вида гарнира смешать и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Готовых бекасов разрубить на половинки и выложить на блюдо. Между ними положить гарнир и залить соком и жиром, скопившимся на дне противня.

Подавать горячим. Отдельно подать салат по выбору.

БЕКАСЫ НА ГРЕНКАХ

6 бекасов, 400 г сливочного масла, белый хлеб, 100 г шпика, 2 яйца, 500 г соуса из шампиньонов.

Для соуса: *200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 лимон, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Приготовление соуса: грибы нарезать ломтиками, лук — соломкой. Переложить их в кастрюлю, доба-

вить масло, немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Всыпать муку, хорошо перемешать и довести все до кипения. Влить сметану, посолить, положить молотый черный перец, лавровый лист и через 5—7 мин снять с огня. Заправить соус лимонным соком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тушки очистить, выпотрошить и изжарить в сливочном масле. Внутренности мелко изрубить с мякишем 2 кусков булки и шпика. Прибавить 1 яичный желток, 1 цельное яйцо, посолить, посыпать перцем и хорошо размешать. Этой массой намазать ломтики белого хлеба, поджаренного в масле с обеих сторон. Положить на каждый гренок по бекасу, выложить на блюдо и облить соусом из шампиньонов (с прибавлением небольшого количества мадеры).

СУФЛЕ ИЗ РЯБЧИКОВ

3 рябчика, 1/2 батона, 120 мл молока, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 500 мл сливок, 4 трюфеля, 1/2 мускатного ореха, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки сухарей, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки бульона, 20 шампиньонов, 1/2 лимона, 1 стакан пюре из сельдерея, соль по вкусу.

Снять мясо с 3 рябчиков, изрубить и истолочь. Прибавить булку, замоченную в молоке, 100 г сливочного масла и соль. Все протереть через сито и смешать с сырыми яйцами. Потом влить сливки, положить рубленые трюфеля и мускатный орех.

Жестяную форму, с широким посредине отверстием, смазать маслом, посыпать сухарями и переложить в нее приготовленное суфле. За 10 мин до обеда поставить форму в духовку; когда будет готово, опрокинуть на блюдо.

Поджарить 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, прибавить рубленые шампиньоны, влить бульон и сок, довести до кипения 2—3 раза и посолить. Полить соусом суфле, в середину положить пюре из сельдерея.

ТЕТЕРКА (ИЛИ ГЛУХАРЬ) ЖАРЕНЫЕ

1 глухарь или тетерка, 500 мл маринада, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 250 г сметаны.

Очищенную тетерку (или глухаря) положить на 10—12 ч в уксус (или в маринад), после чего шпиговать и жарить, как курицу.

Когда мясо будет почти готово, полить его 2 ст. ложками уксуса и продолжать жарить, часто переворачивая и поливая собственным соком. Готовое мясо разрезать на куски, полить собственным соком и сметаной и поставить в духовку.

Если тетерку или глухаря подают холодными, то сметаной не обливают.

ДИКИЕ УТКИ ТУШЕНЫЕ

2 тушки диких уток, 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 луковица, 1—2 моркови, 2 корешка петрушки, 1 ломтик сельдерея, 10—12 горошин черного перца, 1 лавровый листик, 1 ст. ложка муки, маринад, 250 мл воды, соль.

Выпотрошить и промыть тушки, положить в глубокую кастрюлю и залить маринадом. Выдержать уток в маринаде в течение 8—10 ч. Затем хорошо промыть уток, переложить в кастрюлю и жарить в масле, пока со всех сторон не образуется румяная корочка.

Вынуть тушки шумовкой, а в оставшемся жире поджарить лук, морковь, петрушку и сельдерей, нарезав их мелкими кусочками.

Уток положить снова в кастрюлю, влить горячую воду, добавить перец, лавровый лист и соль по вкусу. Закрыть кастрюлю крышкой и придавить гнетом. Тушить до готовности, подливая время от времени немного воды. Затем готовых уток выложить на блюдо.

Овощи протереть через сито, а соус процедить. Отдельно поджарить муку, добавить процеженный соус и, если необходимо, немного бульона (или горячей воды). Положить в него протертые овощи, варить 5—6 мин и залить уток.

В виде гарнира подать горошек с маслом или жареный картофель, а также и салат.

ДИКАЯ УТКА ЖАРЕНАЯ

1 утка, 1 стакан черносмородинового желе (или брусничного варенья), соль.

Подготовленную и промытую тушку обжарить на сковороде со всех сторон (хорошо упитанная утка должна готовиться в собственном жиру). Жарка продолжается 30—45 мин.

Подавать с соком, оставшимся от жарки.

Отдельно подать черносмородиновое желе (или брусничное варенье).

ЖАРЕНЫЕ ДИКИЕ УТКИ С ГРИБАМИ

2 тушки диких уток, 1 стакан жира, 500 г грибов, зелень петрушки, лимонный сок, соль, молоко, перец по вкусу.

Подготовленные тушки диких уток положить на 4 ч в молоко для вымачивания, затем вынуть, подсушить салфеткой, посолить, поперчить и поджарить в жиру.

Перебрать, промыть, нарезать ломтиками и поджарить грибы. Сняв с огня, посыпать их большим количеством мелко нарезанной петрушки и полить лимонным соком.

ДИКАЯ УТКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

1 тушка дикой утки, масло для жарки, соль.

***Для соуса:** 250 г грибов, 3—4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 250 мл сливок, 1/2 ч. ложки сахара, соль, перец.*

Хорошо выпотрошить тушку, промыть ее и прижать гнетом. Оставить на несколько часов, чтобы утка стала более плоской. Затем посолить со всех сторон и тушить в кастрюле с маслом. Готовую утку посыпать черным перцем.

Подавать с соусом.

Приготовление соуса: перебрать, промыть и мелко нарезать грибы, потушить их в масле, посолить и посыпать черным перцем. Добавить муку и тоже прожарить. Влить немного воды, заправить сливками и сахаром, проварить в течение нескольких минут.

ЖАРЕНЫЕ КУРОПАТКИ В СУХАРЯХ

2 куропатки, 2—3 яйца, соль, перец, сухари, жир.

Выпотрошенные и промытые тушки разрубить вдоль грудки на 2 части, посолить, посыпать чер-

ным перцем и, смочив в яйцах, обвалять в сухарях. Затем снова смочить в яйцах и жарить во фритюре.

Подавать с салатом из красной капусты и солеными огурцами.

ЖАРЕНЫЕ КУРОПАТКИ С САЛОМ

2 куропатки, 4—5 ст. ложек масла, 200—250 г сала, соль.

Тушки выпотрошить, промыть и заправить «в кармашек»: в разрезы кожи на брюшине вставить концы обрубленных ножек, а крылышки подвернуть за спину. Отрезать тонкий широкий слой свиного сала и завернуть в него куропаток. Завязать шпагатом, полить маслом и жарить в не очень жаркой духовке. Когда куропатки будут готовы, сало снять.

На гарнир подать жареный картофель, рис и горошек с маслом. Отдельно подать салат.

КУРОПАТКИ С МОРКОВНЫМ СОУСОМ

2 тушки куропаток, 3—4 моркови, 2—3 помидора, 8 ломтиков белого хлеба, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 50—70 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Выпотрошить и промыть тушки. Затем разрубить на 4 части (вдоль и поперек). Положить куски в подсоленную воду и сварить вместе с нарезанной кружками морковью. Вынуть куропаток из бульона, дать жидкости стечь и обжарить их.

В бульон положить красные помидоры, лавровый лист и перец горошком. Когда морковь сварится,

вынуть и протереть ее через сито, а бульон процедить.

В масле, оставшемся от жарки дичи, поджарить муку, положить туда же морковное пюре и влить бульон, чтобы получился средней густоты соус. Дать соусу покипеть 5—6 мин.

Приготовить крутоны (слегка смоченные ломтики хлеба, подвергнутые тепловой обработке с одной стороны и запеченные в духовке) и уложить на блюдо. На каждый крутон положить по куску куропатки. Залить ее соусом и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Подать в горячем виде.

КУРОПАТКИ НА ВЕРТЕЛЕ

2 тушки куропаток, 200 г шпика, соль по вкусу.

Хорошо промыть выпотрошенные тушки и посолить. Нарезать шпик тонкими ломтиками величиной с ладонь.

Обвернуть каждую куропатку в ломтик шпика, продеть через нее вертел и жарить на углях.

КУРОПАТКИ ЖАРЕНЫЕ (ФРАНЦУЗСКОЕ БЛЮДО)

2 тушки куропаток, 50 г свиного сала, 50 г ветчины, 3 ст. ложки жира, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2—3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, 250 мл вина, 1 ст. ложка горчицы, сок 1 лимона, сок 1 апельсина, 3—4 кусочка сахара, соль.

Подготовить тушки и посолить. В глубокую кастрюлю положить сначала смесь из мелко нарезанных лука, петрушки и пастернака; добавить лавровый лист, сало и ветчину, также мелко нарезанные, и половину жира, а сверху разложить куропаток и припустить.

Затем переложить дичь на противень, смазанный жиром, поставить в духовку и жарить, периодически поливая образовавшимся соусом.

Готовых куропаток выложить на блюдо, а к процеженному сквозь сито соусу добавить муку, разведенную вином и горчицей, и варить до сгущения.

Заправить соус соками цитрусовых. Кусочки сахара натереть корками лимона и апельсина, добавить в соус и варить его еще несколько минут, затем залить им куропаток.

Подать жаркое горячим.

КУРОПАТКИ С АПЕЛЬСИНАМИ

2 куропатки, 20 г сливочного масла, 2 апельсина, 1 гроздь винограда, соль по вкусу.

Тушки разрубить вдоль пополам и поджарить на сливочном масле. Куски сложить в глубокую огнеупорную посуду. С апельсинов срезать цедру, нарезать ее соломкой и ошпарить. Сами апельсины нарезать дольками, удалить семена.

Вокруг дичи разложить апельсины и виноград, залить все соком, оставшимся от жарки, посыпать цедрой апельсинов, закрыть крышкой и поставить посуду в разогретую духовку на 5—7 мин.

Затем подать дичь к столу.

КУРОПАТКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПЕРГАМЕНТЕ

2 крупные (серые) куропатки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 щепотка свежемолотого душистого перца, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки натертой цедры лимона (или апельсина), 8 тонких ломтиков сала шпик, 1/2 ч. ложки соли.

Тушки разрезать пополам и обжарить на сильном огне в сливочном масле в течение 30 мин. Охладить, натереть солью, черным перцем, чесноком и небольшим количеством измельченной цедры лимона (или апельсина).

Для каждой половинки куропатки приготовить кусок пергамента или промасленной бумаги, положить на него тонкий ломтик сала, кусок куропатки, сверху — еще ломтик сала, плотно завернуть. Положить завернутых куропаток на 10—15 мин в хорошо нагретую духовку на решетку.

Подать на стол, предварительно освободив от пергамента.

КУРОПАТКИ В СЛИВКАХ С ИЗЮМОМ

2 куропатки, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, 120 мл крепкого бульона, 5—6 ст. ложек сливок (или сметаны), 2 ст. ложки изюма, 120 г пшеничного хлеба, перец, соль.

Сырые тушки разрезать каждую на 2 части, слегка отбить, натереть солью, перцем, запанировать в муке и быстро обжарить в сотейнике с маслом. Затем куски куропаток облить коньяком, закрыть посуду крышкой и через 1 мин добавить бульон, сливки, изюм.

Тушить в закрытой посуде на слабом огне в течении 5—6 мин.

При подаче дичь выложить на блюдо или тарелку.

Гарнировать гренками из пшеничного хлеба, поджаренными в масле, и полить соусом с изюмом.

КУРОПАТКИ ПО-СЕЛЬСКИ

2 куропатки, 4 ст. ложки сливочного масла, 60 г свиной копченой грудинки, 400 г мелкого картофеля, 120 мл крепкого бульона из дичи, зелень, соль.

Обработанные тушки обжарить с маслом и, когда они будут почти готовы, уложить вокруг них свиную копченую грудинку, нарезанную кубиками (предварительно ошпаренную и обжаренную), и картофель, обжаренный в масле. Все это довести до готовности в закрытой посуде.

Перед подачей влить немного бульона, прокипятить и подать куропаток в глубоком блюде, посыпав рубленой зеленью.

ЖАРКОЕ ИЗ КУРОПАТОК

2 куропатки, 4—5 картофелин, 80 г копченого сала (корейки или грудинки), 100 г смальца, 2 ст. ложки муки, 30 г соли.

Очищенные и вымытые тушки натереть солью, нашпиговать кусочками копченого сала, посыпать мукой и на смальце под крышкой (на малом огне) зажарить до румяной корочки.

Затем куропаток вынуть и в этом жиру поджарить нарезанный соломкой картофель.

ФАЗАН (ИЛИ КУРОПАТКА) ЖАРЕНЫЙ

1 фазан, 100—150 г копченого сала, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Свежеубитую неощипанную птицу повесить на несколько дней в прохладное место вниз головой. По прошествии этого времени тушку обработать: ощипать сухим способом, потом промыть, внутри вытереть насухо чистым полотенцем. Посолить, нашпиговать грудку и ножки копченым салом (или обвязать целую птицу ломтиками копченого сала), внутрь налить жирную сметану.

Положить фазана в смазанный противень и, периодически поливая, жарить, пока он не зарумянится.

ФАЗАН ЖАРЕНЫЙ (1)

1 фазан, сливочное масло, вино, соль.

Подготовленную тушку молодого фазана выдержать в течение 1—2 суток в маринаде. Затем завернуть ее в промасленную бумагу, поместить на противень и жарить в течение 30 мин в сильно нагретой духовке. После этого удалить бумагу и продолжать жаренье до образования равномерной румяной корочки, периодически поливая тушку сливочным маслом и вином.

Подать жареного фазана с гренками и ломтиками лимона.

ФАЗАН ЖАРЕНЫЙ (2)

1 фазан, 60 г шпика, 1 ст. ложка топленого свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки.

Подготовленного фазана обжарить. Для большей сочности тушку можно нашпиговать свинным шпиком (или обернуть филейную часть тонкими ломтиками шпика, перевязав ниткой в нескольких местах).

После этого фазана посолить и жарить на противне в духовке 30—40 мин, поливая жиром и соком, выделяющимся из птицы.

При подаче фазана переложить на блюдо, полить соком, растопленным сливочным маслом и украсить веточкой петрушки.

Отдельно предложить салат или маринованные фрукты.

ЖАРЕНЫЙ ФАЗАН С ОВОЩАМИ

1 фазан, 2 картофелины, 100 г копченого сала, 100 г зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, 50 г цветной капусты, 200 г белокочанной капусты, 120 мл красного вина, 200 г шпика, 20 г соли.

Обработанную тушку хорошо вымыть, грудинку и окорочка нашпиговать копченым салом. Снаружи фазана натереть солью, а в середину положить зеленый горошек, цветную капусту, нарезанный мелкими кубиками картофель и натертый на терке лук.

Фазана накрыть тонкими полосками шпика и перевязать крепкой белой ниткой. Затем положить тушку на противень, накрыть и жарить в духовке около 2 ч при средней температуре, пока она не покроется румяной корочкой.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, посолить, полить красным вином и подать как гарнир к этому блюду.

ФАЗАН ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

1 фазан, 1 ст. ложка топленого свиного сала, 250 мл крепкого бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г мелких шампиньонов, 120 г мелкого лука, 40 мл вина (мадеры), соль.

Фазана обжарить на сковороде на топленом свином сале. Когда он зарумянится со всех сторон, добавить целиковые шляпки шампиньонов и головки мелкого лука, предварительно поджаренные в масле.

Закрыть посуду крышкой и довести до готовности на слабом огне. Затем добавить вино, бульон и прокипятить. Блюдо можно готовить и без вина.

При подаче фазана положить в глубокое блюдо, вокруг обложить шампиньонами, луком и полить соком. Накрыть крышкой, нагреть до кипения и подать к столу.

На гарнир подать жареный картофель.

ФИЛЕ ФАЗАНА С КИСЛЫМ ВАРЕНЬЕМ

300—400 г филе фазана, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 5—6 ломтиков пшеничного хлеба, 7—8 картофелин, 1 стакан варенья (брусничного, клюквенного), соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Филе фазана зачистить от сухожилий и нарезать небольшими кусками. Слегка отбить их, посолить, поперчить, обвалять в яйцах и запанировать в мякише пшеничного хлеба, нарезанном мелкими кубиками.

Ломтики запанированной дичи обжарить на сливочном масле до готовности. Поджарить картофель, нарезанный соломкой.

На блюдо выложить ломтики дичи, посыпать их жареным картофелем, украсить зеленью.

Варенье подать в отдельной посуде.

ФАЗАН ТУШЕНЫЙ

1 тушка фазана, 3 ст. ложки жира, 1—2 моркови, 1 ломтик сельдерея, 2—3 корня петрушки, 1/2 головки репчатого лука, 15—20 горошин черного перца, 5—6 горошин душистого перца, 1—2 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка молока, 2—3 ст. ложки простокваши, соль по вкусу.

Хорошо подготовленную тушку фазана выдержать в течение 2 суток в маринаде. После этого вынуть ее, поместить в кастрюлю с жиром и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Затем тушку выложить на тарелку, а в оставшемся жиру припустить, мелко нарезав, морковь, сельдерей, петрушку и лук.

Когда овощи обжарятся, снова положить фазана в кастрюлю, влить горячую воду, Добавить перец горошком, душистый перец и лавровый лист. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить птицу на среднем огне до готовности, периодически подливая, если это необходимо, понемногу воду.

Готового фазана разрубить на порционные куски, разложить их на блюде и поставить в теплое место.

Отдельно спассеровать муку с маслом; развести пассеровку горячим бульоном (или водой) и процеженным соусом, полученным во время тушения фазана, и кипятить 5—6 мин. Сняв с огня, заправить соус молоком (свежим и кислым).

СОДЕРЖАНИЕ















